Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 57 del 9 marzo 2018 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

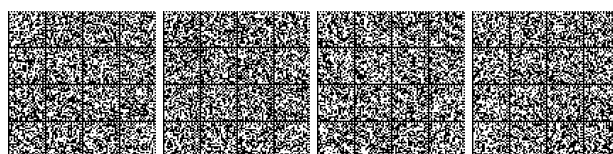
PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 9 marzo 2018** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 11

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 febbraio 2018.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 febbraio 2018.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 febbraio 2018.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2018, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

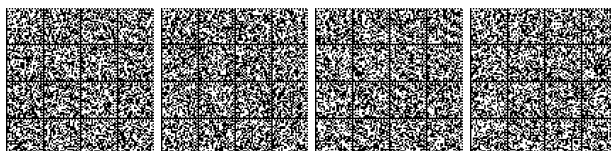
Art. 1.

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 16 febbraio 2018

Il Ministro: MARTINA

ALLEGATO *I*

(di cui all'art. 1 comma 1)

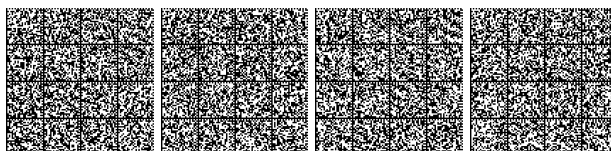
Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*		*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1		Centerba o Cianterba
	2		Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3		Liquore allo zafferano
	4		Mosto cotto
	5		Ponce, Punce, Punk
	6		Ratafia - Rattafia
	7		Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8		Annoia
	9		Arrosticini
	10		Capra alla neretese
	11		Coppa di testa, La Coppa
	12		Guanciale amatriciano
	13		Lonza, Capelomme
	14		Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15		Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16		Nnuje teramane
	17		Porchetta abruzzese
	18		Prosciuttello
	19		Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20		Salame Aquila
	21		Salamelle di fegato al vino cotto
	22		Salsiccia di fegato
	23		Salsiccia di fegato con miele
	24		Salsiccia di maiale sott'olio
	25		Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26		Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Saucciciott
	27		Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28		Tacchino alla canzanese
	29		Tacchino alla neretese
	30		U Sprusciat di Pizzoferrato
	31		Ventricina teramana
	32		Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
Formaggi	33		Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34		Caciocavallo abruzzese
	35		Caciofiore aquilano
	36		Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38		Formaggi e Ricotta di stazzo
	39		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
	40		Giuncatella abruzzese
	41		Incanestrato di Castel del Monte
	42		Pecorino d'Abruzzo
	43		Pecorino di Atri
	44		Pecorino di Farindola
	45		Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46		Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47		Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48		Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49		Aglio rosso di Sulmona
	50		Agrumi della costa dei trabocchi
	51		Carciofo del vastese
	52		Castagna roscetta Valle Roveto
	53		Cece
	54		Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55		Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56		Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57		Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58		Fagioli a olio
	59		Fagioli a pane
	60		Farro d'Abruzzo
	61		Lenticchie di S. Stefano di Sessano
	62		Libretto di fichi secchi
	63		Mandorle di Navelli, L'mmall
	64		Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65		Marrone di Valle Castellana
	66		Mela della Valle del Giovenco
	67		Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68		Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69		Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70		Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71		Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72		Peperone rosso di Altino
	73		Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

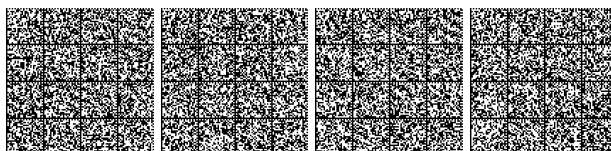
REGIONE ABRUZZO

Tipologia	N°		Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74		Pomodoro a pera
	75		Solina
	76		Tartufi d'Abruzzo
	77		Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78		Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79		Bocconotti di Castel Frentano
	80		Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81		Cicerchiata
	82		Confetto di Sulmona
	83		Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84		Cumbriziun', Le Sbattute
	85		Fiadone dolce
	86		Fiadone salato
	87		La Svivitella
	88		Lingue di suocera
	89		Maccheroni alla chitarra
	90		Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91		Maccheroni con le ceppe
	92		Ndurciullune
	93		Pagnotte da forno di Sant'agata
	94		Pane Cappelli
	95		Pane casareccio aquilano
	96		Pane con le patate
	97		Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98		Pane nobile di Guardiagrele
	99		Parrozzo
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	100		Pasticci di Rapino
	101		Pepatelli
	102		Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103		Pizza di crema e ricotta
	104		Pizza di Pasqua
	105		Pizza di ricotta
	106		Pizza dolce tradizionale
	107		Pizza rustica dolce
	108		Pizza rustica salata
	109		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110		Pizzelle
	111		Ravioli dolci di ricotta
	112		Rimpizza
	113		Sagne a pezze, Tacconelle
	114		Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115		Scrippelle, Scrippelle teramane
	116		Serpentone, lu Serpentone
	117		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118		Sgaiozzi
	119		Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120		Spumini
	121		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122		Torcinelli, Turcinil
	123		Torrone di Guardiagrele
	124		Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125		Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126		Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni
	127		Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	128		Il Coatto, Lu Cuatte
	129		La Coratella d'agnello
	130		La fracchiata
	131		La Tjella, Ciabbotta
	132		Le Corde de chiochie
	133		Le "Virtu'" teramane
	134		Mazzarelle alla teramana
	135		Ndocca 'ndocca
	136		Ngrecciata
	137		Pallotte cace e ove
	138		Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139		Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140		Pizz'e e ffo'je
	141		Sagne a pezze e cicerchie
	142		Taijarille fasciule e coteche
	143		Trippa alla pennese
	144		Trippa teramana

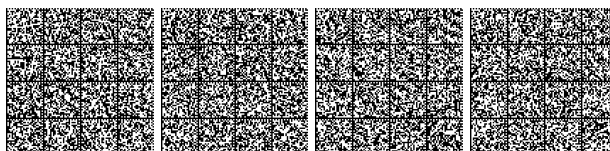
REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	***N°***		***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145		Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146		Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147		Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148		Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	Agnello delle Dolomiti Lucane
	3	Capocollo
	4	Carne Podolica lucana
	5	Gelatina di maiale
	6	Involtini di cotenna
	7	Lardo
	8	´Ncandarata
	9	Pancetta
	10	Pezzente
	11	Prosciutto crudo
	12	Salsiccia
	13	Salsiccia a catena
	14	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	15	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	16	Soperzata di Rivello
	17	Soppressata
	18	Ungrattnoat
Formaggi	19	Caciocavallo
	20	Caciocavallo di Massa di Maratea
	21	Cacioricotta
	22	Caprino
	23	Casieddo o Casieddu
	24	Manteca
	25	Mozzarella
	26	Padraccio
	27	Pecorino
	28	Pecorino misto
	29	Scamorza
	30	Toma
	31	Treccia di Massa di Maratea
	32	Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	33	Capperi di Maratea sotto sale
	34	Carruba di Maratea
	35	Coriandolo di carbone "anes"
	36	Fagiolo di Muro Lucano
	37	Fagiolo di San Gaudioso
	38	Fagiolo zeminelle
	39	Farina di germana "iermana"
	40	Farina di granone "quarantino"
	41	Farina di mischiglio
	42	Farina di carosella
	43	Fasulo rosso (Scritt)
	44	Gilò di Maratea
	45	Gran' cutt'
	46	Lampascioni
	47	Lenticchia di Potenza
	48	Lupino del Pollino
	49	Melanzana bianca di Senise
	50	´Ndussa
	51	Oliva da forno di Ferrandina
	52	Olive nere secche
	53	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda
	54	Patata rossa di Terranova del Pollino
	55	Peperoni cruschi
	56	Pomodoro costoluto di Maratea
	57	Pomodoro costoluto di Rotonda
	58	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"
	59	Pomodori sott'olio
	60	Rafano
	61	Rappascione di Viggianello
	62	Risciola
	63	Soppressata di fichi di Carbone
	64	Tartufo bianco del Serrapotamo

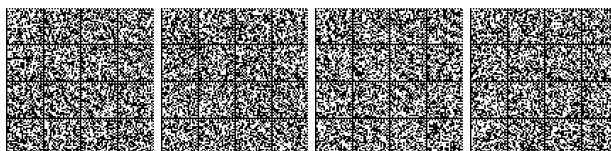
REGIONE BASILICATA

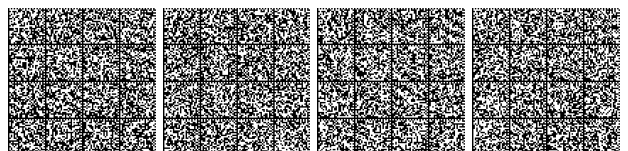
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	65	Anginetto di Lauria
	66	Biscotto a otto di Latronico
	67	Biscotto al coriandolo di Carbone
	68	Biscotti glassati
	69	Calzoni di ceci
	70	Cannarricoli di Viggianello
	71	Carchiola
	72	Cicerata
	73	Cucciddatu di Rotonda
	74	Falagone
	75	Gelatina dolce di maiale
	76	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	77	La Strazzata
	78	Migliaccio
	79	Mostaccioli
	80	Pane di germana "iermana"
	81	Pane di patata di San Severino Lucano
	82	Pane di Trecchina
	83	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	84	Picciddat castelluccese
	85	Pizza con i cingoli di maiale
	86	Pizza a "scannatur" di Carbone
	87	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	88	Pizzetto di Lauria
	89	Polenta di Nemoli
	90	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	91	Raskatiell di legumi di Fardella
	92	Ravioli
	93	Rosacatarra
	94	Sanguinaccio
	95	Shtridhla
	96	Tapanedda di Episcopia
	97	"Taralli" di San Costantino Albanese
	98	Timpallo rustico del Pollino
	99	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	100	U' pastizz rtunnar
	101	U' pastzzott di Nova Siri
	102	ù Zuzumagliu
	103	Viscuttino di Lauria
	104	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	105	Fasul e pistiddi
	106	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	107	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	108	Alici salate di Maratea
	109	Aliciocculi salate di Maratea
	110	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	111	Miele lucano (r'miel)
	112	Ricotta
	113	Ricotta forte
	114	Ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	‘Nduia
	27	´Ndura
	28	‘Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
Formaggi	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Monte Poro
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	‘A maritata
	67	Amarene sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

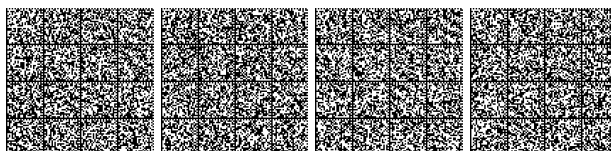
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	96	Funghi di Giffone
	97	Funghi "rosito"
	98	Funghi misti di bosco sott'olio
	99	Funghi porcini silani "sillo"
	100	Funghi porcini sott'olio
	101	Funghi rositi sott'olio
	102	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	103	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	104	Involtini di melanzane
	105	Limetta
	106	Marmellata di arance
	107	Marmellata di bergamotto
	108	Marmellata di clementine
	109	Marmellata di limoni
	110	Marmellata di mandarini
	111	Marmellata di uva
	112	Melanzane sott'olio
	113	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	114	Miele di fichi
	115	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	116	Olive alla calce
	117	Olive in salamoia
	118	Olive nella giara
	119	Olive nere infornate
	120	Olive schiacciate
	121	Olive sotto sale
	122	Origano selvatico della Calabria
	123	Pallone di fichi
	124	Panicilli
	125	Peperoncini piccanti ripieni
	126	Peperoncini sott'olio
	127	Peperoncino di Spilinga
	128	Peperoncino piccante calabrese
	129	Peperone roggianese
	130	Pistilli
	131	Pomodori secchi
	132	Pomodori secchi ripieni
	133	Pomodori secchi sott'olio
	134	Pomodori verdi conservati
	135	Pomodoro di Belmonte
	136	Trecce di fichi
	137	Tritato di peperoncino
	138	Zucchini sott'olio
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola
	146	Chinulille
	147	Cotognata
	148	Crema reggina
	149	Crispelle salate, Crispeddhe
	150	Crispelle dolci, Crispeddhe
	151	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	152	Cudduraci, 'Nguti
	153	Cupeta
	154	Cuzzupa
	155	Dita d'apostolo
	156	Fichi ricoperti al cioccolato
	157	Frese bianche
	158	Frese integrali
	159	Frise al peperoncino
	160	Ginetti
	161	Granita, Scirobetta
	162	Lestopitta
	163	Liquirizia
	164	Liquirizia alla menta
	165	Liquirizia all'anice
	166	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	167	Mostaccioli
	168	Mozzetti
	169	Nacatole
	170	Nepitelle
	171	Ossa di morto, Ossa i mortu
	172	Pan di spagna di Dipignano
	173	Pane al miele di Cerzeto
	174	Pane casereccio
	175	Pane con la giuggiulena
	176	Pane di castagne
	177	Pane di patate
	178	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	179	Pane di segale di Canolo
	180	Pasta col ferretto
	181	Pasta di mandorla al bergamotto
	182	Pasta di mandorle
	183	Pasta fileja
	184	Paste con lo zucchero
	185	Pesca
	186	Petrale, U Petrali
	187	Pezzo duro
	188	Pignolata al miele, Napiteddhi
	189	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	190	Piparelle
	191	Pitta
	192	Pitta di San Martino
	193	Pitta ‘mpigliata
	194	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	195	Pizza di maggio, Pitta di maju
	196	Pizzi ccu niebiti
	197	Pizziccul'ova
	198	Rafioli
	199	Sammartine
	200	Sanguinaccio
	201	Scaldatelle, Scaldateddi
	202	Scalille
	203	Sguta
	204	Sorbetto al bergamotto
	205	Sospiri di monaca
	206	Stomatico
	207	Stracetti
	208	Stroncatura, Struncatura
	209	Susumelle
	210	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	211	Taralli bianchi
	212	Taralli morbidi
	213	Tarallini ai semi di anice
	214	Tarallini ai semi di finocchio
	215	Tarallini al peperoncino
	216	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	217	Tartufo di Pizzo
	218	Torroncino
	219	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	220	Torrone di arachidi con zucchero
	221	Torrone gelato, Turruni gelatu
	222	Turdilli
	223	Xialuni
	224	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	225	Frittata pasquale
	226	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	227	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	228	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	229	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	230	Parmigiana
	231	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	232	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	233	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	234	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	235	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	236	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	Acciughe marinate
	238	Acciughe salate
	239	Aguglie, Costardelle fritte
	240	Alici salate
	241	Alici salate e pepate
	242	Alici sott'olio
	243	Bottarga di tonno
	244	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	245	Involtini di pesce spada
	246	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	247	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	248	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	249	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	250	Rosamarina
	251	Sarde salate
	252	Sarde salate e pepate
	253	Sardella salata di Crotone
	254	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	255	Stocco di Mammola
	256	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	257	Tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	258	Miele di arancio calabrese
	259	Miele di castagno calabrese
	260	Miele di corbezzolo
	261	Miele di eucaliptus calabrese
	262	Miele di melata di abete calabrese
	263	Miele di sulla calabrese
	264	Ricotta
	265	Ricotta affumicata
	266	Ricotta di capra affumicata
	267	Ricotta di pecora
	268	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolato al limoncello
	2	Fragolino
	3	Liquore al tartufo nero
	4	Liquore concerto
	5	Liquore crema di limone
	6	Liquore di amarene
	7	Liquore di gelse rosse
	8	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	9	Liquore di mirtillo
	10	Liquore finocchietto
	11	Liquore nanassino
	12	Malaca
	13	Nespolino
	14	Nocillo
	15	Sciroppo di arancia bionda
	16	Sidro di Mela Annurca
	17	Sidro di Mela Limoncella
	18	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	19	Ammugliatielli
	20	Braciola di capra di Siano
	21	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	22	Capicollo
	23	Capicollo di Ricigliano
	24	Carne bufalina
	25	Carne di bovino podolico
	26	Carne di suino di razza Casertana
	27	Carne ovina di Laticauda
	28	Cervellatine
	29	Cicoli
	30	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	31	Fegato con la zeppa
	32	Filetto di Vairano Patenora*
	33	Filettone di Vairano Patenora*
	34	Fiocco di prosciutto
	35	Fleppa*
	36	Gelatina di maiale*
	37	Mozzariello*
	38	Nnoglia di maiale*
	39	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	40	Orvula*
	41	Pancetta arrotolata
	42	Pancetta tesa
	43	Prigiotto*
	44	Prosciutto di Casaletto*
	45	Prosciutto di Pietraroja*
	46	Prosciutto di Rocchetta*
	47	Prosciutto di Trevico*
	48	Prosciutto di Venticano*
	49	Prosciutto irpino*
	50	Salame Napoli*
	51	Salame di Mugnano*
	52	Salsiccia
	53	Salsiccia affumicata
	54	Salsiccia del Cilento*
	55	Salsiccia del Vallo di Diano*
	56	Salsiccia di polmone*
	57	Salsiccia fresca a punta di coltello
	58	Salsiccia r' poc*
	59	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	60	Salsiccia sotto sugna
	61	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	62	Samurchio*
	63	Sopressata caggianese*
	64	Soppressata del Cilento*
	65	Soppressata del Sannio*
	66	Soppressata del Vallo di Diano*
	67	Soppressata di Gioi Cilento*
	68	Soppressata di Ricigliano*
	69	Soppressata irpina*
Formaggi	70	Bebè di Sorrento
	71	Bocconcini alla panna di bufala
	72	Burrini e burrata di bufala
	73	Caciocavallo affumicato
	74	Caciocavallo del Matese*
	75	Caciocavallo di bufala

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	76	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	77	Caciocavallo di Castelfranco*
	78	Caciocavallo irpino di grotta*
	79	Caciocavallo podolico*
	80	Caciocchiato
	81	Cacioricotta caprino del Cilento
	82	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	83	Caciottina canestrata di Sorrento
	84	Caprino conciato del Montemaggiore*
	85	Caso conzato*
	86	Caso maturo*
	87	Caso Vallicelli*
	88	Casoperuto e marzolino*
	89	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	90	Casu ré pecóra del Matese*
	91	Fiordilatte
	92	Fior di ricotta di Ponte Persica
	93	Formaggio caprino del Cilento
	94	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	95	Formaggio morbido del Matese*
	96	Juncata
	97	Manteca*
	98	Manteca del Cilento*
	99	Mozzarella nella mortella*
	100	Pecorino del Monte Marzano*
	101	Pecorino di Bagnolese*
	102	Pecorino di Carmasciano*
	103	Pecorino di Laticauda*
	104	Pecorino di Vitulano*
	105	Pecorino di Pietraroja*
	106	Pecorino fresco e stagionato
	107	Pecorino salaprese*
	108	Primosale stagionato di Cuffiano*
	109	Provola affumicata*
	110	Provola affumicata di bufala*
	111	Provolone*
	112	Riavulillo*
	113	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	114	Scamorza
	115	Scamorza di bufala
	116	Scamorza di Montella
	117	Scamorzini del Matese*
	118	Scamosciata
	119	Stracciata*
	120	Stracciata del Matese*
	121	Treccia
	122	Treccia di Montella
Grassi (burro, margarina, oli)	123	Burro di bufala
	124	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	125	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	126	Aglio dell'Ufita
	127	Albicocca vesuviana
	128	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	129	Arancia di Pagani
	130	Arancia di Sorrento
	131	Broccolo del Vallo di Diano
	132	Broccolo di Paternopoli
	133	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	134	Broccolo San Pasquale
	135	Caldarroste in sciroppo e rum
	136	Cappella
	137	Carciofo bianco
	138	Carciofo capuanella
	139	Carciofo di Castellammare
	140	Carciofo di Montoro
	141	Carciofo di Pietrelcina
	142	Carciofo di Procida
	143	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	144	Cardillo
	145	Cardone
	146	Carlentina
	147	Carosella
	148	Castagna del Monte Faito
	149	Castagna del prete
	150	Castagna di Acerno

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	151	Castagna di Serino
	152	Castagna di Trevico
	153	Castagna jonna di Civitella Licinio
	154	Castagna paccuta
	155	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	156	Castagna vofarella
	157	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	158	Castagne moscie, Fico
	159	Cavolfiore gigante di Napoli
	160	Cavolo da minestra
	161	Cece di Cicerale
	162	Cece di Valle Agricola
	163	Cece nero del Fortore
	164	Cece piccolo del Sannio
	165	Cicoria selvatica
	166	Cicoria verde di Napoli
	167	Ciliegia del Monte
	168	Ciliegia della Recca
	169	Ciliegia di Bracigliano
	170	Ciliegia di Pimonte
	171	Ciliegia di Siano
	172	Ciliegia maiatica
	173	Ciliegia melella
	174	Ciliegia S. Pasquale
	175	Cipolla alifana
	176	Cipolla bianca di Pompei
	177	Cipolla di Eremiti
	178	Cipolla di Vatolla
	179	Cipolla ramata di Montoro
	180	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	181	Cuccija
	182	Fagioli di Volturara Irpinia
	183	Fagioli lardari
	184	Fagioli quarantini
	185	Fagioli tabacchini
	186	Fagiolo a formella
	187	Fagiolo a pisello
	188	Fagiolo bianco di Montefalcone
	189	Fagiolo della regina di San Lupo
	190	Fagiolo dell'occhio
	191	Fagiolo dente di morto
	192	Fagiolo di Cera
	193	Fagiolo di Controne
	194	Fagiolo di Gallo Matese
	195	Fagiolo di Gorga
	196	Fagiolo di Mandìa
	197	Fagiolo di Villaricca
	198	Fagiolo mustacciello
	199	Fagiolo risillo
	200	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	201	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	202	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	203	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	204	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	205	Fagiolo zolfariello
	206	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	207	Fava di Miliscola
	208	Fichi secchi con miele
	209	Fico di S. Mango
	210	Fico lardaro
	211	Fico troiano
	212	Fico vendemmia, Natalese
	213	Finocchio bianco palettone
	214	Finocchio di Sarno
	215	Fragolata di Acerno
	216	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	217	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	218	Giallona di Siano
	219	Grano arso
	220	Grano romanella
	221	Granoturco della quarantina
	222	Granoturco di Gallo Matese
	223	Kaki vainiglia napoletano
	224	Lenticchia del Sannio
	225	Lenticchia di Valle Agricola

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	226	Limone di Procida
	227	Lupino gigante di Vairano
	228	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	229	Mandarino comune vesuviano
	230	Mandarino dei Campi Flegrei
	231	Marrone di S. Cristina
	232	Marrone di Scala
	233	Marzellina
	234	Marzocca
	235	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	236	Mela capodiciuccio
	237	Mela chianella
	238	Mela chichedda
	239	Mela limoncella
	240	Mela limoncellona
	241	Mela San Giovanni
	242	Mela sergente
	243	Mela tubbiona
	244	Mela zitella
	245	Melanzana cima di viola
	246	Melanzana lunga di Napoli
	247	Melanzana paccia
	248	Melone di Altavilla
	249	Melone di Capua
	250	Melone napoletano
	251	Nocciola camponica
	252	Nocciola di S. Giovanni
	253	Nocciola mortarella
	254	Nocciola riccia di Talanico
	255	Noce di Sorrento
	256	Noce malizia
	257	Noce San Martino
	258	Oliva caiazzara
	259	Oliva salella ammaccata del Cilento
	260	Oliva vernacciola di Melizzano
	261	Oliva masciatica
	262	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	263	Origano del Matese
	264	Panzarieddi di Casalbuono
	265	Papaccelle
	266	Pappola
	267	Patata di Acerno
	268	Patata di Monte San Giacomo
	269	Patata di Trevico
	270	Patata fresca campana
	271	Patata nera del Matese
	272	Patata novella
	273	Patata ricciona o riccia di Napoli
	274	Patata rossa del Vallo di Diano
	275	Patata sotterrata di Calvaruso
	276	Peperoncini ripieni al tonno
	277	Peperoncini verdi o di fiume
	278	Peperoncino friariello napoletano
	279	Peperoncino friariello nocerese
	280	Peperone cazzone
	281	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	282	Peperone quarantino di San Salvatore
	283	Peperone sassaniello
	284	Peperoni quagliettani
	285	Pera carmosina
	286	Pera del rosario
	287	Pera lardara
	288	Pera mastantuono
	289	Pera pennata
	290	Pera Sant'Anna
	291	Pera sorba
	292	Pera spadona di Salerno
	293	Pera spina
	294	Percoca col pizzo
	295	Percoca puteolana
	296	Percoca terzarola
	297	Pesca bellella di Melito
	298	Pesca bianca napoletana
	299	Pesca poppa di venere
	300	Peschiole

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	301	Piselli cornetti
	302	Pisello centogiorni
	303	Pomodori secchi sott'olio
	304	Pomodorino campano
	305	Pomodorino corbarino
	306	Pomodorino dell'Ufita
	307	Pomodorino di Rofrano
	308	Pomodorino giallo
	309	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	310	Pomodoro cannellino flegreo
	311	Pomodoro di Sorrento
	312	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	313	Pomodoro guardiolo
	314	Pomodoro pelato di Napoli
	315	Pomodoro Re Umberto
	316	Pomodoro sarvatico
	317	Prugna coglipiecuri
	318	Rapa catozza
	319	Risciola
	320	Risi di Casalbuono
	321	Saragolla
	322	Scarola bianca riccia schiana
	323	Sciuscillone
	324	Secena
	325	Sedano di Gesualdo
	326	Speuta
	327	Susina botta a muro
	328	Susina marmulegna
	329	Susina pappacona
	330	Susina pazza
	331	Susina scarrafona
	332	Susina turcona
	333	Tartufo nero del Matese
	334	Tartufo di Colliano
	335	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	336	Timo delle coste del Mutria
	337	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	338	Uva armonera del Cilento
	339	Uva bianca a cuore del Cilento
	340	Uva catalanesca
	341	Uva cornicella
	342	Uva salamanna
	343	Uva sanginella
	344	Tabaccanti di Casalbuono
	345	Virni
	346	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	347	Zucca napoletana
	348	Zucchino san pasquale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	349	Amaretto di Caposele
	350	Babà
	351	Biscotti al miele
	352	Biscotti di Castellammare
	353	Biscotto di grano integrale
	354	Biscotto di granone
	355	Biscotto all'amarena
	356	Biscotto di Sant'angelo
	357	Calzoncelli
	358	Calzone
	359	Cannolo cilentano
	360	Carrati
	361	Cartellate con mosto
	362	Casatiello dolce
	363	Asatiello sugna e pepe
	364	Chiacchiere
	365	Ciaola
	366	Ciaolone
	367	Confettone, ò Cunftton
	368	Copeta
	369	Delizie al limone
	370	Divino amore
	371	follovielli
	372	Fusillo di Felitto
	373	Fusillo di Gioi
	374	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	375	Guanto Caleno

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	376	Marsigliese
	377	Matasse di Caposele
	378	Migliaccio
	379	Monachina
	380	Muffletto di Caposele
	381	Mustaccioli
	382	'Ndunderi
	383	'Nfrennula
	384	Pagnotta di Santa Chiara
	385	Palme di confetti
	386	Pane dei Camaldoli
	387	Pane di Baiano
	388	Pane di Calitri
	389	Pane di iurmano
	390	Pane di Montecalvo
	391	Pane di Padula
	392	Pane di patate
	393	Pane di San Sebastiano
	394	Pane di Saragolla
	395	Pane di Villaricca
	396	Panesillo di Ponte
	397	Paniedd' r' sirino
	398	Panino napoletano
	399	Pantorrone
	400	Panuozzo
	401	Panzarotti
	402	Parrozzo*
	403	Pasta mischiata
	404	Pasticella di Acerno
	405	Pasticcio caggianese
	406	Pastiera
	407	Pigna
	408	Pizza chiena
	409	Pizza con ricotta
	410	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	411	Pizza di scarola
	412	Pizza figliata, Serpentone
	413	Pizza migliazza cu li frittole
	414	Pizza napoletana verace artigianale
	415	Pizza roce caggianese
	416	Pizza sulla liscia*
	417	Puccellato dolce
	418	Puccellato salato
	419	Raffioli
	420	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	421	Raviolo di ricotta di pecora
	422	Ricci
	423	Roccocò
	424	Sanguinaccio
	425	Scaldatelle
	426	Scanata del Sannio
	427	Scazzatiello, Cavatieddu
	428	Scialatiello
	429	Sciusciello, ò Sciuscello
	430	Sfogliatella
	431	Sfogliatella Santa Rosa
	432	Sospiri al limone
	433	Spantorrone di grotta
	434	Struffoli
	435	Struppolo
	436	Susamielli
	437	Taraddi con finocchio
	438	Taralli intrecciati
	439	Tarallini al vino
	440	Tarallo all'uovo
	441	Tarallo con le mandorle
	442	Tarallo cu ll'ove
	443	Tarallo di Agerola
	444	Tarallo di San Lorenzello
	445	Tarallo Roscianese
	446	Tarallo sugna e pepe
	447	Tarallucci al naspro
	448	Tasca
	449	Torroncino di Roccagloriosa
	450	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	451	Torrone di Benevento
	452	Torrone di castagna
	453	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	454	Triilli
	455	Turcinegliu
	456	Vanti
	457	Zandraglia
	458	Zeppola di S. Giuseppe
	459	Zeppola fritta
Prodotti della gastronomia	460	Baccalà alla perticatora
	461	Braciola
	462	Carne al latte
	463	Ciambottella
	464	Cicci di Santa Lucia
	465	Crocché
	466	Gattò di patate
	467	Genovese
	468	Frittata di scammaro
	469	Frittura napoletana
	470	Melanzana a scarpone
	471	Minestra caggianese
	472	Parmigiana di melanzane
	473	Peperone imbottito
	474	Pancotto dei foresi
	475	Panzetta
	476	Patane e cicc'
	477	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	478	P'ttera
	479	Ragù napoletano
	480	Salsa piccante
	481	Sartù di riso
	482	Scarpariello
	483	Scarpella di Castelvenere
	484	Sfrionzola
	485	Stufati di Teggiano
	486	Zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	487	Acciughe sotto sale*
	488	Alicette piccanti*
	489	Alici di menaica*
	490	Alici marinate*
	491	Colatura di alici di Cetara*
	492	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	493	Filetti di alici sott'olio*
	494	Stocco*
	495	Tarantiello
	496	Triglia rossa di Licosa*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	497	Marzellina*
	498	Miele di acacia
	499	Miele di asfodelo
	500	Miele di borragine
	501	Miele di cardo
	502	Miele di castagno
	503	Miele di girasole
	504	Miele di rovo
	505	Miele di sulla
	506	Miele millefiori
	507	Ricotta di fuscella*
	508	Ricotta di Laticauda
	509	Ricotta essiccata di bufala*
	510	Ricotta essiccata ovicaprina*
	511	Ricotta fresca di bufala*
	512	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	513	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	514	Ricotta mantéca di Montella
	515	Ricotta salaprese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	25	Culatello, Culatel*
	26	Fegatelli
	27	Fiocchetto
	28	Fiocco di culatello*
	29	Gallo ruspante
	30	Lardo di Moltefeltro
	31	Lardo, Gras
	32	Lonzino, Capolongo
	33	Mariola*
	34	Mazza fegato
	35	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	36	Pancetta arrotolata
	37	Pancetta canusina*
	38	Pesto di cavallo, Caval pist
	39	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	40	Pollo di razza Fidentina
	41	Pollo di Romagna
	42	Porchetta, Purcheta
	43	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	44	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	45	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	46	Salame fiorettino*
	47	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*
	48	Salsiccia
	49	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	50	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta
	51	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	52	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	53	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	54	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	55	Suino pesante
	56	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	57	Tasto, Tast
	58	Zuccotto di Bismantova*
Condimenti	59	Pasta di tartufo bianco
	60	Sale alimentare di Salsomaggiore
	61	Sale, Sàl
Formaggi	62	Caciotta*
	63	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	64	Caprino*
	65	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	66	Casecc*
	67	Formaggetta fresca, Furmaìn*
	68	Pecorino*
	69	Pecorino del pastore*
	70	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Formaggi	71	Raviggiolo*
	72	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglio bianco piacentino
	75	Albicocca Val Santerno di Imola
	76	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino, della Goccia
	77	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	78	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	79	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	80	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	81	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	82	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	83	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	84	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	85	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	86	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	87	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	88	Cardo gigante di Romagna
	89	Castagna fresca e secca di Granaglione
	90	Castagna reggiana, Masangaia
	91	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	92	Cicerchia
	93	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	94	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	95	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	96	Doppio concentrato di pomodoro
	97	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d’castaggne
	98	Farro triticum dicoccum
	99	Fragola di Romagna
	100	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	101	Kiwi
	102	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	103	Loto di Romagna
	104	Marmellata di bacche di rosa canina
	105	Marmellata di more
	106	Marrone del Montefeltro
	107	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	108	Mela campanina, Pòm campanein
	109	Melone tipico di San Matteo Decima
	110	Patata di Montescudo
	111	Patata di Montese
	112	Pera Scipiona
	113	Pera Volpina
	114	Pesca Bella di Cesena
	115	Pesca buco incavato, Bus incavè
	116	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	117	Saba dell’Emilia-Romagna, Sapa
	118	Sapore, Savor
	119	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	120	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Strìdual, Stridul, Strìvul, Strìgval
	121	Sugali, Sugal
	122	Sughi d’uva reggiani, Sugh
	123	Susina di Vignola
	124	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	125	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	126	Tartufo bianco pregiato
	127	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	128	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	129	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	130	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	131	Amaretti, Amarett
	132	Amaretto di Spilamberto
	133	Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven
	134	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

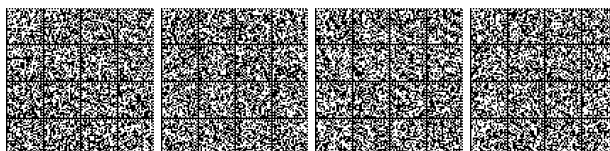
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	135	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	136	Bensone, Balsone, Balsòn
	137	Biscione reggiano
	138	Bizulà
	139	Bodino di uva Termarina
	140	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	141	Bomba di polenta, Bomba ed puleninta
	142	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	143	Bomba di tagliatelle
	144	Borlengo, Burleng, Burlang
	145	Bortellina, Burtlêina
	146	Bracciatello
	147	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	148	Caffè in forchetta
	149	Canestrelli, Canestrèli
	150	Cantarelle, Al Cantarëli
	151	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	152	Cappelletti, Caplitt
	153	Cappelletto reggiano
	154	Cassatella
	155	Castagnaccio, Castagnaz
	156	Castagnaccio, Pattona
	157	Castagnole
	158	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	159	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	160	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	161	Ciaccio, Ciacc
	162	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	163	Ciambella ferrarese, Brazadela
	164	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	165	Ciambella, Boslan, Zambëla
	166	Ciambelline, Buslanein
	167	Coppo all'emiliana
	168	Crescenta, Carsent
	169	Crescenta fritta, Cherscènta frètta
	170	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
	171	Croccante, Cruccant
	172	Crostoli del Montefeltro
	173	Curzoli, Stringotti, Curzùl
	174	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	175	Erbazzone di Reggio Emilia
	176	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	177	Focaccia con ciccioli, Chisola
	178	Fritloc frittelle di castagne
	179	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	180	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	181	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	182	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	183	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	184	Gialletti, gialetti, zalett, zalet, piadòt
	185	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	186	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	187	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	188	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	189	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	190	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	191	Latte alla Portoghese
	192	Latte brulè, Latt brulè
	193	Latte in piedi, Latt in pè
	194	Latteruolo
	195	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	196	Manfrigoli
	197	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	198	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	199	Miacetto, Miacet
	200	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	201	Minestra di castagne
	202	Minestra imbottita, Spoja lorda
	203	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchên

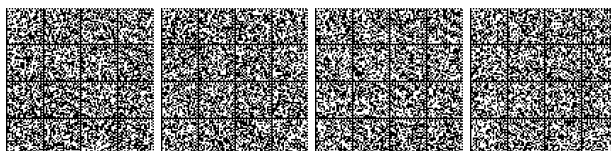
REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	204	Mosto cotto, Must cot
	205	Offelle di marmellata
	206	Orecchioni, J Urciôn
	207	Pagnotta pasquale
	208	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	209	Pan di Spagna
	210	Pane a lievitazione naturale
	211	Pane casareccio, Pan casalen
	212	Pane di Castrocaro
	213	Pane di zucca, Pan ad zücca
	214	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	215	Panzanella, Panzanëla
	216	Pane schiacciato, batäro
	217	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	218	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	219	Pastafrolla alla maniera reggiana
	220	Pasta Margherita
	221	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	222	Pasticcio di cappelletti
	223	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	224	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	225	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	226	Pesche finte ripiene
	227	Piada coi ciccioli
	228	Piadina della Madonna del Fuoco
	229	Piadina fritta, Pié fretta
	230	Pinza bolognese, Penza bolognese
	231	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	232	Polentine
	233	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	234	Savoiardi
	235	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	236	Sbricciolina, Sbrisulina
	237	Scarpasot
	238	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	239	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	240	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	241	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	242	Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	243	Spongata di Busseto
	244	Spongata di Corniglio
	245	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	246	Spongata di Reggio Emilia
	247	Spongata, Spunghéda
	248	Sprelle, Spreli
	249	Spumini, Schiumini, Spumén
	250	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	251	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	252	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	253	Strozzapreti, Strozaprit
	254	Sulada
	255	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni
	256	Tagliatella bolognese
	257	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
	258	Tagliatelle dolci
	259	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajad èli verdi
	260	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	261	Tardura
	262	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	263	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	264	Topino d'Ognissanti
	265	Torta d'erbe
	266	Torta dei preti, Turta ad prètt
	267	Torta di granoturco, Turta ad mëlga
	268	Torta di mele, Turta ad pum
	269	Torta di pere, Turta ad per
	270	Torta di prugne, Turta ad brügna
	271	Torta di ricotta
	272	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	273	Torta di uva Termarina
	274	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	275	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	276	Tortellacci di carnevale
	277	Tortelli alla lastra
	278	Tortelli con le ortiche
	279	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	280	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	281	Tortelli di mele
	282	Tortelli di patate
	283	Tortelli di ricotta
	284	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	285	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	286	Tortelli di verza
	287	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	288	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	289	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
	290	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	291	Tortellini di Bologna
	292	Tortellini
	293	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	294	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	295	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
Prodotti della gastronomia	296	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	297	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	298	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i b şarël a la rumagnöla
	299	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	300	Arrosto di maiale alla reggiana
	301	Arrosto ripieno
	302	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	303	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	304	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	305	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	306	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	307	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	308	Cardi in umido
	309	Cavolfiore all'uso di Romagna
	310	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	311	Cipolle comodate
	312	Cipolle intere con salsa
	313	Cipolle ripiene di magro
	314	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	315	Coniglio in umido, Coniglio ala cacciatora
	316	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	317	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	318	Fagioli in giubalunga
	319	Faraona alla creta, Faraona al creda
	320	Fegatelli di maiale, Figadèt
	321	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	322	Funghi fritti, Fonz fritt
	323	Gnocchi, Gnocc
	324	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	325	Insalata rustica, Rustisana
	326	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	327	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	328	Lesso di carni, Less
	329	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	330	Lumache fritte
	331	Lumache in umido
	332	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	333	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	334	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	335	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	336	Ossobuco, òs bus
	337	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	338	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	339	Pan cott, Zuppa di pane
	340	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	341	Polenta condita, Puleinta consa
	342	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

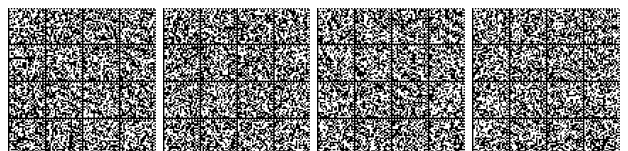
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	343	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	344	Polenta pasticciata
	345	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	346	Polpettone di tacchino alla reggiana
	347	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	348	Radicchi con la pancetta
	349	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	350	Ragù classico alla bolognese
	351	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	352	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	353	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	354	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	355	Salsa verde per bolliti
	356	Scàpa, Mnufocc, Menni
	357	Seppie con i pisellli
	358	Spaghetti con le poveracce
	359	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	360	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	361	Tinche all'emiliana
	362	Torta di patate, Turta d'patat
	363	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	364	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	365	Trippa, Trèpa
	366	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	367	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	368	Trote come si preparano a Succiso
	369	Valigini, Valisein, Verzot
	370	Verzolini, Varzulein
	371	Zigulleda, Ziguleda
	372	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	373	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	374	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	375	Miele del Montefeltro
	376	Miele del crinale dell’appennino Emiliano-Romagnolo
	377	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	378	Miele di tiglio, Mel tiglio
	379	Ricotta*
	380	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell’Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	381	Acquadelle marinate
	382	Alici marinate, Sardun marined
	383	Anguilla marinata di Comacchio
	384	Brodetto di vongole
	385	Cozze gratinate
	386	Saraghina, Papalina, Saraghina sora al test
	387	Saraghina maturata nel sale
	388	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa ‘d pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Pitina
	33	Petto d'oca affumicato
	34	Pindulis
	35	Polmonarie
	36	Porcaloca
	37	Prosciuttino crudo d'oca
	38	Prosciutto cotto Praga
	39	Prosciutto di Cormons*
	40	Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
	42	Salame d'oca
	43	Salame friulano
	44	Sanganel
	45	Sassaka
	46	Sbarbot
	47	Schulta fumat
	48	Sopressa
	49	Spalla cotta di Carnia affumicata
	50	Speck affumicato
	51	Speck d'oca
	52	Stinco di Carnia
Condimenti	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
Formaggi	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	60	Formaggio asìno*
	61	Formaggio caprino morbido
	62	Formaggio di malga*
	63	Formaggio fagagna
	64	Formaggio salato
	65	Formai del cìt
	66	Frico
	67	Latteria
	68	Monte Re
	69	Sot la trape
	70	Tabor

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Grassi (burro, margarina, oli)	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiacco
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Craut garp
	87	Fagiolo antico di San Quirino
	88	Fagioli borlotti di Carnia
	89	Fagiolo borlotto di Pesariis
	90	Fagiolo cesarins
	91	Fagiolo dal santisim
	92	Fagiolo dal voglut
	93	Fagiolo laurons
	94	Fagiolo militons
	95	Fagiolo rampicante fiorina
	96	Fave di Sauris
	97	Fico figo moro
	98	Lidrìc cul pòc
	99	Mais da polenta
	100	Mais bianco Perla friulano
	101	Mela zeuka
	102	Marrone striato del Landre
	103	Patate di Ribis e Godia
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr Martìn
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Vellutata di asparago verde
	118	Zucchino giallo di Sacile
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	119	Biscotto esse
	120	Biscotto Pordenone
	121	Biscotto pevarins
	122	Buiadnik
	123	Cjalcune
	124	Cjalzòns
	125	Colaz
	126	Favette triestine
	127	Gnochi de susini
	128	Grissino di Resiutta
	129	Gubana
	130	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	131	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	132	Pinza triestina
	133	Presnitz
	134	Putizza
	135	Strucchi
	136	Strucchi lessi
	137	Tiramisù
Prodotti della gastronomia	138	Jota
	139	Stak

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	140	Calamaro di Saccaleva
	141	Canocia de nassa
	142	Dondolo
	143	Matàn
	144	Mormora di Miramare
	145	Mussolo de scoio
	146	Passera coi ovi
	147	Pedocio de Trieste
	148	Pesce di valle
	149	Sardoni in savor
	150	Sardoni salati
	151	Sievoli soto sal
	152	Trota affumicata di San Daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	153	Miele di acacia del Carso
	154	Miele di marasca del Carso
	155	Miele di melata di bosco del Carso
	156	Miele di tiglio del Carso
	157	Miele friulano di acacia
	158	Miele friulano di ailanto
	159	Miele friulano di amorfa
	160	Miele friulano di castagno
	161	Miele friulano di melata di abete
	162	Miele friulano di rododendro
	163	Miele friulano di tarassaco
	164	Miele millefiori del Carso
	165	Miele millefiori della laguna friulana
	166	Miele millefiori della montagna friulana
	167	Miele millefiori della pianura friulana
	168	Ricotta affumicata di malga
	169	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	27	Lardo del campo di Olevano Romano*
	28	Lardo stagionato al maiale nero*
	29	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	30	Lombetto o Lonza*
	31	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	32	Mortadella di cavallo*
	33	Mortadella di manzetta maremmana*
	34	Omento di maiale (Beverelli)*
	35	Pancetta di suino
	36	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	37	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	38	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	39	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	40	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	41	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	42	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	43	Salame "castellino"*
	44	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	45	Salame paesano*
	46	Salamella cicolana*
	47	Salamino tuscolano*
	48	Saldamirelli
	49	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	50	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	51	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	52	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	53	Salsicia di bufala
	54	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	55	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	56	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	57	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	58	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	59	Spalla di suino (Spalluccia)*
	60	Speck di bufala
	61	Tordo matto di Zagarolo
	62	Ventricina olevanese*
	63	Vitellina di bufala di Amaseno
	64	Vitellone di Itri
	65	Zampetti
	66	Zauzicchie e Salam funnan*
	67	"Zazzicchia" di Patrica*
Condimenti	68	Pasta di olive
	69	Pestato di olive di Gaeta
	70	Salsa all'amatriciana
	71	Salsa balsamica di uva

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Burrata di bufala*
	73	Cacio di Genazzano*
	74	Cacio fiore*
	75	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	76	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	77	Caciocavallo di Supino*
	78	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	79	Cacioricotta di bufala*
	80	Caciotta dei Monti della Laga*
	81	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	82	Caciotta di bufala (Pontina)*
	83	Caciotta di mucca*
	84	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	85	Caciotta genuina romana*
	86	Caciotta mista ai bronzi*
	87	Caciotta mista della Tuscia*
	88	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	89	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	90	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	91	Ciambella di Morolo*
	92	Conciato di San Vittore*
	93	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	94	Formaggio di capra*
	95	Gran cacio di Morolo*
	96	Marzolino e/o Marzolina*
	97	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	98	Pecorino ai bronzi*
	99	Pecorino dei Monti della Laga*
	100	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	101	Pecorino di Amatrice*
	102	Pecorino di Ferentino*
	103	Pecorino in grotta del viterbese*
	104	Pressato a mano*
	105	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	106	Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	107	Provolone vaccino*
	108	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	109	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	110	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	111	Stracchino di capra*
Grassi (burro, margarina, oli)	112	Burro di San Filippo
	113	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	114	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	115	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	116	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	117	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	118	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	119	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	120	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	121	Actinidia
	122	Aglio rosso di Castelliri
	123	Aglio rosso di Proceno
	124	Arancio biondo di Fondi
	125	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	126	Broccoletti sezzesi "sini"
	127	Broccoletto di Anguillara
	128	Broccolo romanesco
	129	Carciofini sott'olio
	130	Carciofo di Orte
	131	Carciofo di Sezze
	132	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	133	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	134	Castagna di Terelle
	135	Castagna rossa del Cicolano
	136	Cece del solco dritto di Valentano
	137	Ceci
	138	Cicerchia
	139	Cicerchia di Campodimele
	140	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	141	Ciliegia di Celleno
	142	Ciliegia Ravenna della Sabina
	143	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	144	Fagiolina arsolana
	145	Fagiolo a carne
	146	Fagiolo a pisello
	147	Fagiolo a suricchio

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Fagiolo borbontino
	149	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	150	Fagiolo ciavattone piccolo
	151	Fagiolo cioncone
	152	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	153	Fagiolo di Sutri
	154	Fagiolo gentile di Labro
	155	Fagiolo giallo
	156	Fagiolo regina di Marano Equo
	157	Fagiolo solfarino
	158	Fagiolo verdolino
	159	Fagiolone di Vallepietra
	160	Fallacciano di Bellegra
	161	Farina di marroni
	162	Farro
	163	Farro dei Monti Lucretili
	164	Farro del pungolo di Acquapendente
	165	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	166	Fichi sciroppati con nocciole
	167	Fichi secchi di Sonnino
	168	Finocchio della Maremma viterbese
	169	Fragola di Terracina
	170	Fragolina di Nemi
	171	Lattuga signorinella di Formia
	172	Lenticchia di Onano
	173	Lenticchia di Rascino
	174	Lenticchia di Ventotene
	175	Mais agostinella
	176	Marmellata di agrumi
	177	Marmellata di castagne
	178	Marmellata di mele al mosto cotto
	179	Marmellata di uva fragola
	180	Marmellata di viscioli
	181	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	182	Marrone Antrodocano
	183	Marrone di Arcinazzo Romano
	184	Marrone di Latera
	185	Marrone segnino
	186	Melanzane sott’olio
	187	Mentuccia essiccata
	188	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	189	Nocciola dei Monti Cimini
	190	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott’olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	191	Orzo perlato dell'alto Lazio
	192	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	193	Patata di Leonessa
	194	Patata turchesa
	195	Peperone alla vinaccia
	196	Peperoni secchi
	197	Pera spadona di Castel Madama
	198	Pere sciroppate al mosto
	199	Pesche o percoche sciroppate
	200	Pinolo del litorale laziale
	201	Pomodoro corno di toro
	202	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	203	Pomodoro scatolone di Bolsena
	204	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	205	Prugna pizzutella di Picinisco
	206	Rapa catalogna di Roccasecca
	207	Sarzefine di Zagarolo
	208	Scorsone o Tartufo d'estate
	209	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	210	Tartufo di Campoli Appennino
	211	Tartufo dei Monti Lepini

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	212	Tartufo di Cervara
	213	Tartufo di Saracinesco
	214	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	215	Visciolo dei Monti Lepini
	216	Zafferano della Valle dell'Aniene
	217	Zucchina con il fiore
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	218	Anse del Tevere
	219	Amaretti
	220	Amaretti casperiani
	221	Amaretto di Guarcino
	222	Barachia
	223	Bastoni
	224	Biscotti
	225	Biscotti e ciambelle all'uovo
	226	Biscotti sezzesi
	227	Biscotto di S. Antonio
	228	Biscotto di Sant'Anselmo
	229	Bussolani
	230	Cacchiarelle
	231	Caciata di Sezze
	232	Caciatella di Maenza
	233	Cacione di Civitella S. Paolo
	234	Calzone con verdure
	235	Canasciunetti
	236	Casata pontecorvese
	237	Castagnaccio
	238	Castagne stampate
	239	Cavallucci e pigne
	240	Ciacamarini
	241	Ciambella a cancello
	242	Ciambella al mosto
	243	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	244	Ciambella all'anice di Veroli
	245	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	246	Ciambella scottolata di Cori
	247	Ciambelle al vino
	248	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	249	Ciambelle con l'anice
	250	Ciambelle da sposa
	251	Ciambelle del barone
	252	Ciambelle di magro di Sermoneta
	253	Ciambelle n'cotte
	254	Ciambelle salate
	255	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
	256	Ciambelline
	257	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	258	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	259	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	260	Ciammella ellenese
	261	Ciammelle d'ova
	262	Ciammellocco di Cretone
	263	Ciammellone morolano
	264	Ciammellono
	265	Ciriola romana
	266	Crostate visciole di Sezze
	267	Crostatino ripieno
	268	Crustoli de girgenti
	269	Cuzzi di Roviano
	270	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	271	Dolce di patate
	272	Falia
	273	Fave dei morti
	274	Ferratelle
	275	Fettarelle
	276	Fetticciole nere e bianche
	277	Fettuccine
	278	Fiatoni o Fiaoni
	279	Filone sciapo da 1 kg.
	280	Frascarelli
	281	Frittelli di riso
	282	Frittelline di mele di Maenza

REGIONE LAZIO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	283	Frittellone di Civita Castellana
	284	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	285	Gliu panettono di Maenza
	286	Gnocchetti di polenta
	287	Gnocchi de lu contadino
	288	Gnocchi di castagne
	289	Gnocchi ricci
	290	Gliu sangonato
	291	I recresciuti di Maenza
	292	Imbriachelle
	293	La Copeta
	294	Lacna stracciata di Norma
	295	Le Crespelle di Maenza
	296	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	297	'Mbriachelle al mosto di Cori
	298	Maccaruni Gavignanesi
	299	Maccheroni
	300	Maccheroni a matassa
	301	Maccheroni con le noci di Vejano
	302	Maltagliati o Fregnacce
	303	Mostaccioli
	304	Mostarde ponzesi
	305	Murzelli
	306	Murzitti
	307	'Ndremmappi di Jenne
	308	Pacchiarotti
	309	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	310	Palombella
	311	Pane cafone
	312	Pane casareccio di Lariano
	313	Pane casareccio di Lugnola
	314	Pane casareccio di Montelibretti
	315	Pane con le olive bianche e nere
	316	Pane con le patate (con purea di patate)
	317	Pane di Canale Monterano
	318	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	319	Pane di Veroli
	320	Pane integrale al forno a legna
	321	Pangiallo
	322	Panicella di Sperlonga
	323	Panini all'olio
	324	Panpapato
	325	Panpepato
	326	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	327	Pastarelle col cremore
	328	Paste di viscioli di Sezze
	329	Pezzetti (Sermoneta)
	330	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	331	Pizza a fiamma
	332	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	333	Pizza "Bbotata"
	334	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	335	Pizza d'ova
	336	Pizza fritta
	337	Pizza grassa
	338	Pizza sucia
	339	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	340	Pizzicotti (Biscotti)
	341	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	342	Polentini
	343	Pupazza frascatana
	344	Quaresimanli
	345	Ravioli con crema di castagne
	346	Ravioli di patate
	347	Raviolo di San Pancrazio
	348	Sagne
	349	Salame del re
	350	Salavatici di Roviano
	351	Sciuscella
	352	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	353	Serpette
	354	Serpette di Sermoneta
	355	Serpette di Monte Porzio Catone
	356	Sfusellati
	357	Spaccaregli di Sezze
	358	Spumette
	359	Strozzapreti
	360	Struffoli di Sezze e Lenola
	361	Subiachini
	362	Susamelli
	363	Tagliatelle di castagne
	364	Taralli
	365	Tersitti de Girgenti
	366	Terzetti
	367	Tiella di Gaeta
	368	Tisichelle viterbesi
	369	Torroncino di Alvito
	370	Torta di ricotta di Sermoneta
	371	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	372	Torta pasqualina
	373	Torteri di Lenola
	374	Tortolo di Pasqua
	375	Tortolo di Sezze
	376	Tosa di Pasqua
	377	Tozzetti (di Viterbo)
	378	Tozzetti di pasta frolla
	379	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	380	Turchetti
	381	Tusichelle
	382	Uova stregate
	383	Zaoiardi di Anagni
	384	Zippole
Prodotti della gastronomia	385	Abbuticchio
	386	Carciofo alla matticella di Velletri
	387	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	388	Ceciarello di Vejano
	389	Frascategli ciociari
	390	Pane ammollo
	391	Padellaccia
	392	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	393	Alici marinate
	394	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	395	Anguilla del lago di Bolsena
	396	Calamita del lago di Fondi
	397	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	398	Lattarino del lago di Bracciano
	399	Tellina del litorale romano
	400	Trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	401	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	402	Fiordilatte
	403	Miele del Monte Rufeno
	404	Miele di Santoreggia
	405	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	406	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	407	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	408	Ricotta secca*
	409	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
Condimenti	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
Formaggi	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell’alta Valle Scrivia, dell’alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d’Aveto (San Ste’)
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell’alta Valle Arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Arancio pernambucco (Portugallo)
	70	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	71	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	72	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	73	Carciofo spinoso di Pompeiana
	74	Carota di Albenga
	75	Castagna bodrasca
	76	Castagna gabbiana
	77	Castagna secca
	78	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	79	Cavolo gaggetta
	80	Chinotto di Savona

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	81	Ciliegia di Castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	Cipolla di Pignone
	84	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	85	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	86	Confettura di frutti di bosco
	87	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	88	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	Fagiolana di Torza
	90	Fagioli bianchi
	91	Fagiolo borlotto di Mangia
	92	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	94	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	95	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	96	Fagiolo gianetto
	97	Fagiolo lupinaro
	98	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	99	Farina di castagne
	100	Fichi figalini neri
	101	Fichi rondette
	102	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	Fungo porcino secco
	104	Fungo porcino spontaneo
	105	Granturco dall'asciutto, Granun
	106	Melanzana tonda (genovese)
	107	Melo belfiore
	108	Melo beverino
	109	Melo bianchetta
	110	Melo carla
	111	Melo musona
	112	Melo pipin
	113	Melo rugginin
	114	Melo stolla
	115	Nocciolo bianchetta
	116	Nocciolo codina
	117	Nocciolo dall'orto
	118	Nocciolo del rosso
	119	Nocciolo longhera
	120	Nocciolo menoia
	121	Nocciolo noscella
	122	Nocciolo ronchetta
	123	Nocciolo savreghetta
	124	Nocciolo tapparona
	125	Nocciolo trietta
	126	Olivo Colombaia
	127	Olivo Lavagnina
	128	Olivo Mortina
	129	Olivo Pignola
	130	Olivo Razzola
	131	Olivo Rossese
	132	Olivo Taggiasca
	133	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	134	Patata cannellina nera, Cannellina
	135	Patata di Pignone
	136	Patata morella, Muella, Muellin-a
	137	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	138	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	139	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a
	140	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	141	Pesco birindella
	142	Pisello (di Lavagna)
	143	Pisello nero di l'Ago
	144	Pomodoro cuore di bue
	145	Radice (di chiavari)
	146	Rape
	147	Rape di Nasino
	148	Rose da sciroppo
	149	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	Sciroppo di rose
	151	Sciroppo di viole
	152	Scorzonera
	153	Susine "balle d'ase"
	154	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	155	Susino collo storto
	156	Susino massina
	157	Tartufo
	158	Violetta di Villanova di Albenga
	159	Vitigno barbarossa
	160	Vitigno crovin
	161	Vitigno moscatello di Taggia
	162	Vitigno scimiscià
	163	Zucca di Rocchetta Cengio
	164	Zucchino alberello di Sarzana
	165	Zucchino genovese
	166	Zucchino trombetta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	167	Amaretti di Sassello
	168	Amaretto di Gavenola
	169	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	170	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	171	Barbagiuai
	172	Biscette
	173	Biscotti del Lagaccio
	174	Biscotti di semola di Gavenola
	175	Biscotto di Taggia
	176	Buccellato
	177	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	178	Canestrelli di Avosso
	179	Canestrelli di castagne
	180	Canestrello di Brugnato
	181	Canestrello di Taggia
	182	Castagnole
	183	Cavagnetto di Brugnato
	184	Chinotto candito (di Savona)
	185	Ciappe
	186	Corsetti avvantaggiati
	187	Corsetti del Levante Ligure
	188	Corsetti della Val Polcevera
	189	Cubàite
	190	Farinata (ligure, di ceci)
	191	Farinata (savonese, bianca)
	192	Focaccia
	193	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	194	Focaccia dolce sarzanese
	195	Frittelle della Val Bormida
	196	Gattafin
	197	Gobelletti
	198	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	199	Michetta
	200	Millesimini
	201	Ossa dei morti
	202	Pan dei morti
	203	Pandolce (genovese)
	204	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	205	Pane casereccio (della Val Bormida)
	206	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	207	Pane di Triora
	208	Pane d'orzo
	209	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	210	Panèra
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	211	Panettone con farina di castagne
	212	Pansarola
	213	Pasta sciancà
	214	Pinolata
	215	Poncrè
	216	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	217	Quaresimali
	218	Ravioli di patate rosse
	219	Raviolo alle erbette
	220	Raviolo ligure
	221	Raviolo magro
	222	Rotelle
	223	Schiumette
	224	Ssciuette
	225	Spungata
	226	Strozzagatti
	227	Taggioen
	228	Tirotto
	229	Torcetti
	230	Torrone, U Turu'n

REGIONE LIGURIA

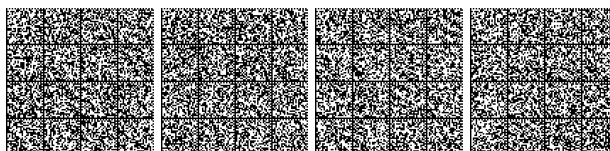
Tipologia	N°	Prodotto
	231	Torta crescente
	232	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	233	Torta di nocciole
	234	Torta di riso dolce
	235	Torta di Torriglia
	236	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	237	Torta panarello (Panarella)
	238	Torta sacripantina
	239	Torta scema
	240	Torta stroscia
	241	Trofie
Prodotti della gastronomia	242	Baciocca
	243	Bagnùn d'acciughe
	244	Brandaculun
	245	Cappon magro
	246	Capponata
	247	Carne sotto il testo
	248	Castagnaccio
	249	Cima alla genovese
	250	Ciuppìn
	251	Condigion
	252	Coniglio
	253	Farinata di zucca
	254	Fazzino
	255	Focaccia verde
	256	Focaccine di mais
	257	Fràndura
	258	Frittelle di baccalà
	259	Gran pistau
	260	Lattughe ripiene
	261	Lisoni
	262	Lumache
	263	Mess-ciua
	264	Micotti
	265	Pan martin
	266	Panella
	267	Panissa
	268	Pissalandrea
	269	Polenta bianca
	270	Preboggion
	271	Sbira
	272	Scarpazza
	273	Scherpada
	274	Sgabei
	275	Stirpada
	276	Stoccafisso
	277	Testaroli
	278	Torta di riso
	279	Torta di riso e porri
Prodotti della gastronomia	280	Torta di zucca
	281	Torta pasqualina
	282	Ventre
	283	Zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	284	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	285	Cicierello di Noli
	286	Gamberetti
	287	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	288	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	289	Tonnidi del Golfo Paradiso
	290	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	291	Latte Fresco della Valle Stura
	292	Latte fresco di Marinella
	293	Miele della Liguria
	294	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa riserva personale
Birre	2	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello di razza Brianzola
	4	Bastardei
	5	Borzat
	6	Bresaola affumicata
	7	Bresaola di cavallo
	8	Cacciatori d'oca
	9	Capretto da latte pesante
	10	Carne secca
	11	Ciccioli
	12	Ciccioli d'oca
	13	Ciccioli mantovani
	14	Cotechino bianco
	15	Cotechino cremonese vaniglia
	16	Cotechino della bergamasca
	17	Cotechino pavese
	18	Cuz
	19	Durelli d'oca
	20	Fegato d'oca grasso
	21	Grasso d'oca
	22	Greppole
	23	luganega
	24	Luganega di cavallo
	25	Lughenia da passola
	26	Mortadella di fegato al vin brulè
	27	Pancetta con filetto
	28	Pancetta della bergamasca
	29	Pancetta pavese
	30	Patè di fegato d'oca
	31	Petto d'oca stagionato
	32	Pisto
	33	Pollo brianzolo
	34	Prosciuttini della Valtellina
	35	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	36	Prosciuttino d'oca stagionato
	37	Prosciutto cotto
	38	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	39	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	40	Prosciutto mantovano
	41	Quartini d'oca sotto grasso
	42	Salam casalin
	43	Salame con lingua
	44	Salame crudo del basso Pavese
	45	Salame da cuocere
	46	Salame della bergamasca
	47	Salame di Filzetta
	48	Salame di Montisola
	49	Salame di testa
	50	Salame d'oca crudo
	51	Salame d'oca ecumenico
	52	Salame mantovano
	53	Salame Milano
	54	Salame nostrano di Stradella
	55	Salame pancettato
	56	Salame sotto grasso
	57	Salamelle di Mantova
	58	Salamina mista
	59	Salamini di capra
	60	Salamini di cavallo
	61	Salamini di cervo
	62	Salamini magri o maritati
	63	Salsiccia di castrato ovino
	64	Sanguinaccio o Marzapane
	65	Slinzega bovina
	66	Slinzega di cavallo
	67	Soppressata bresciana
	68	Verzini
	69	Violino
	70	Violino di capra
Formaggi	71	Agrì di valtorta
	72	Bagoss
	73	Bernardo
	74	Branzi

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Formaggi	75	Cadolet di capra
	76	Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica
	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli’
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiurì o Fiurit
	86	Fontal
	87	Formaggella della Val Brembana
	88	Formaggella della Val Camonica
	89	Formaggella della Val di Scalve
	90	Formaggella della Val Sabbia
	91	Formaggella della Val Seriana
	92	Formaggella della Val Trompia
	93	Formaggella di Menconico
	94	Formaggella Tremosine
	95	Formaggio d'Alpe grasso
	96	Formaggio d’Alpe misto
	97	Formaggio d'Alpe semigrasso
	98	Formaggio Val Seriana
	99	Formai de Livign
	100	Frumagit di Curiglia
	101	Furmag de Segia
	102	Garda Tremosine
	103	Granone lodigiano
	104	Italico
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di Latteria
	110	Magro di Piatta
	111	Mascherpa d'Alpe
	112	Matusc
	113	Motelì
	114	Nisso
	115	Nostrano grasso
	116	Nostrano semigrasso
	117	Panerone
	118	Robiola bresciana
	119	Robiola della Valsassina
	120	Rosa camuna
	121	Semuda
	122	Sta’el
	123	Stracchino bronzone
	124	Stracchino della Valsassina
	125	Stracchino orobico
	126	Stracchino tipico
	127	Strachet
	128	Tombea
	129	Torta orobica
	130	Valtellina scimudin
	131	Zincarlin
	132	Zincarlin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	133	Burro
	134	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
	137	Asparago di Mezzago
	138	Castagne secche
	139	Cipolla di Brunate
	140	Cipolla di Sermide
	141	Cipolla dorata di Voghera
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	142	Cipolla rossa
	143	Conserva senapata
	144	Cotognata
	145	Fagiolo borlotto di Gambolò
	146	Farina di grano saraceno
	147	Farina per polenta della bergamasca
	148	Marroni di Santa Croce
	149	Mostarda di Cremona

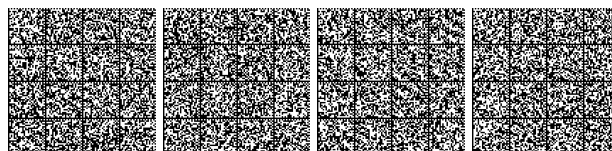
REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
	150	Mostarda di Mantova
	151	Patata bianca di Oreno
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino
	157	Riso
	158	Rosmarino di Montevecchia
	159	Salvia di Montevecchia
	160	Sugolo
	161	Tartufo
	162	Tartufo nero
	163	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	164	Amaretti di Gallarate
	165	Anello di Monaco
	166	Baci del signore
	167	Baci di Cremona
	168	Bertù
	169	Bisciola
	170	Biscotin de Prost
	171	Brasadella (dolce)
	172	Braschin
	173	Brutti e buoni
	174	Bunbunenn
	175	Buscel di fich
	176	Bussolano
	177	Bussolano di Soresina
	178	Capunsei
	179	Carcent
	180	Casoncelli della bergamasca
	181	Castagnaccio
	182	Caviadini
	183	Croccante
	184	Cupeta
	185	Dolce Varese
	186	Focaccia di Gordona
	187	Frittella
	188	Gnocchi di zucca
	189	Graffioni
	190	Grissini dolci
	191	Marubini
	192	Masigott
	193	Meascia dolce o salata
	194	Miccone
	195	Nocciolini
	196	Pan da cool
	197	Pan di segale
	198	Pan meìno
	199	Pane comune
	200	Pane di pasta dura
	201	Pane di riso
	202	Pane di San Siro
	203	Pane giallo
	204	Pane mistura
	205	Panettone di Milano
	206	Panun
	207	Pazientini
	208	Pesce d'aprile
	209	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	210	Polenta e uccelli dolce
	211	Resta
	212	Ricciolino
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	213	Sbrisolona
	214	Scarpinocc
	215	Schiacciatina
	216	Spongarda di Crema
	217	Tirot
	218	Torrone di Cremona
	219	Torta bertolina
	220	Torta del Donizetti
	221	Torta del paradiso
	222	Torta di fioretto
	223	Torta di grano saraceno
	224	Torta di latte

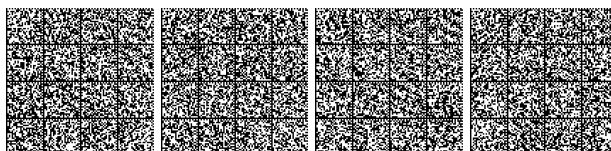
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
	225	Torta di mandorle
	226	Torta di S. Biagio
	227	Torta di tagliatelle
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	228	Torta mantovana
	229	Torta sbrisolona
	230	Tortelli cremaschi
	231	Tortelli di zucca
	232	Tortello amaro di Castel Goffredo
	233	Tortionata
	234	Treccia d'oro di Crema
	235	Turtel sguasarot
	236	Ufela
Prodotti della gastronomia	237	Luccio in bianco alla rivaltese
	238	Luccio in salsa alla rivaltese
	239	Taroz
	240	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	241	Alborelle essiccate in salamoia
	242	Coregone
	243	Missoltino
	244	Pigo
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	245	Mascarpin de la calza
	246	Mascarpone artigianale
	247	Miele
	248	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Pecorino
	50	Pecorino in botte
	51	Raviggiolo
	52	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	53	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	Bacche di biancospino in sciroppo
	61	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	Carciofo violetto precoce di Jesi
	63	Cavolfiore “precoce di Jesi”
	64	Cavolfiore “tardivo di Fano”
	65	Cicerchia
	66	Cipolla di Suasa
	67	Composta di Castagne
	68	Cotognata
	69	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	70	Farro “triticum dicoccum”
	71	Germogli di pungitopo sott’olio
	72	Germogli di tamaro sott’olio
	73	Germogli di vitalba sott’olio
	74	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	75	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna

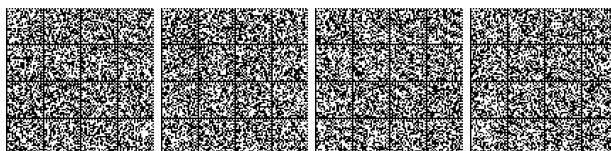
REGIONE MARCHE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	76	Lamponi sciroppati
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Marmellata di bacche di rosa canina
	78	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	Marmellata di fichi della signora
	80	Marmellata di more
	81	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	82	Marmellata di pomodori verdi
	83	Marrone del Montefeltro
	84	Marrone di Acquasanta Terme
	85	Marrone di Roccafluvione
	86	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	87	Mela rozza
	88	Misto di fine stagione
	89	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	90	Orzo mondo tostato macinato
	91	Paccucce di Colmurano
	92	Pera Angelica
	93	Roveja - Rubiglio - Corbello
	94	Taccole
	95	Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)*
	96	Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone
	97	Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)*
	98	Visciolata
	99	Visciole e amarene di Cantiano
	100	Visciole essiccate
	101	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	102	Anicetti
	103	Biscotti di mosto
	104	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	105	Bostrengo
	106	Calcione di Treia
	107	Calcioni di fave fritti
	108	Castagnole, Castagnoli
	109	Castagnolo al farro
	110	Cavallucci
	111	Chichiripieno o Chichì
	112	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	113	Ciambelle all'anice o Anicini
	114	Ciambellone
	115	Cicerchiata
	116	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	117	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	118	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	119	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	120	Cresciolina
	121	Crostata al torrone
	122	Crostoli del Montefeltro
	123	Fave dei morti
	124	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	125	Frittelle di polenta
	126	Frustenga
	127	Funghetto di Offida
	128	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	129	Maiorchino – Marocchino
	130	Pan nociato
	131	Pane a lievitazione naturale
	132	Pane di Chiaserna
	133	Pane di Pasqua di Borgopace
	134	Pizza con le noci
	135	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	136	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	137	Quadrelli pelusi
	138	Rocciata - Erbata
	139	Scroccafusi
	140	Serpe
	141	Sfrappe - Fiocchetti
	142	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	143	Tacconi - Tacon
	144	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	145	Torta di granoturco in graticola
	146	Ungaracci - Ungarucci

REGIONE MARCHE

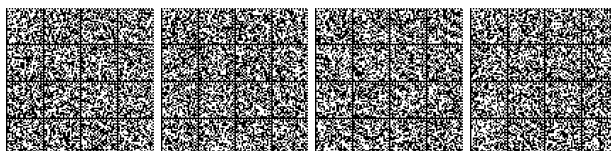
Tipologia	N°	Prodotto
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	Filetti di trota affumicati

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	Miele del Montefeltro
	149	Miele delle Marche
	150	Ricotta
	151	Ricotta salata

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali

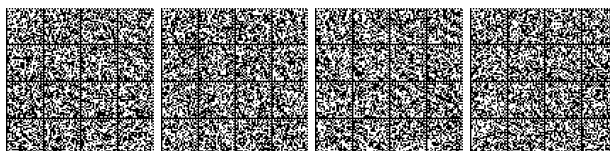
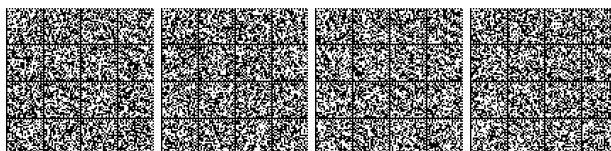
REGIONE MOLISE

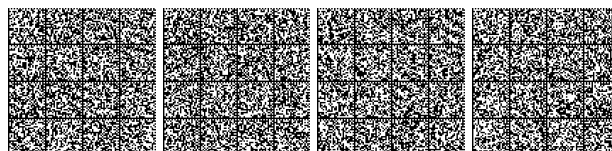
Tipologia	N°	Prodotto
	76	Porcino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole

REGIONE MOLISE

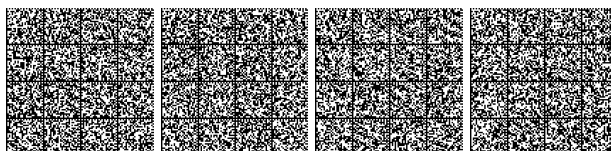
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	19	Cappone di Morozzo
	20	Cappone di San Damiano d'Asti
	21	Cappone di Vesime
	22	Capretto della Val Vigezzo
	23	Carn seca
	24	Castrato biellese
	25	Coniglio grigio di Carmagnola
	26	Coppa cotta bieleisa
	27	Cotechino
	28	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	29	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	30	Frisse (Fresse) o Grive
	31	Galantina
	32	Gallina bianca di Saluzzo
	33	Gallina bionda piemontese
	34	L'mlon
	35	Lardo
	36	Lingua di bovino cotta
	37	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	38	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	39	Mica
	40	Mocetta
	41	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	42	Mortadella ossolana
	43	Mustardela
	44	Paletta
	45	Pancetta con cotenna
	46	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	47	Prosciutto cotto
	48	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	49	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	50	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	51	Rane delle risaie piemontesi
	52	Salame cotto
	53	Salame d'asino
	54	Salame del cios
	55	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	56	Salame di cavallo
	57	Salame di cinghiale
	58	Salame di giora
	59	Salame di patate
	60	Salame di testa o cupa
	61	Salame di trippa
	62	Salame di turgia
	63	Salame d'la doja
	64	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	65	Salame nobile del Giarolo
	66	Salamet o Salametto casalingo
	67	Salami aromatizzati del Piemonte
	68	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	69	Salsiccia al formentino
	70	Salsiccia di Bra
	71	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	72	Salsiccia di riso
	73	Sanguinacci
	74	Testa in cassetta
	75	Violino

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Condimenti	76	Bagna cauda
	77	Bagnet ros
	78	Bagnet verd
	79	Mostarda di mele
	80	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	81	Beddo
	82	Bëggia
	83	Bettelmat
	84	Boves
	85	Caprino della Val Vigezzo
	86	Caprino lattico piemontese
	87	Caprino presamico piemontese
	88	Caprino valsesiano o Crava
	89	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	90	Cevrin di Coazze
	91	Civrin della Val Chiusella
	92	Formaggio a crosta rossa
	93	Formaggio del fieno
	94	Gioda
	95	Maccagno o Macagn
	96	Mollana della Val Borbera
	97	Montebore
	98	Montegranero
	99	Motta
	100	Murianengo o Moncenisio
	101	Murtarat
	102	Nostrale d'alpe
	103	Paglierina
	104	Robiola d'Alba
	105	Robiola di Cocconato
	106	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	107	Sola (Sora, Soera)
	108	Spress
	109	Toma ajgra
	110	Toma d'alpeggio
	111	Toma biellese
	112	Toma del lait brusc o bianca alpina
	113	Toma della Valsesia
	114	Toma di Celle
	115	Toma di Lanzo
	116	Tometto o Tumet
	117	Tomino canavesano asciutto
	118	Tomino canavesano fresco
	119	Tomino del bot
	120	Tomino delle Valli Saluzzesi
	121	Tomino del Talucco
	122	Tomino di Rivalta
	123	Tomino di S. Giacomo di Boves
	124	Tomino di Saronsella (Chivassotto)
	125	Tomino di Sordevolo
	126	Toumin dal mel
	127	Tuma 'd trausela
	128	Tuma di Bossolasco
	129	Tuma mola
	130	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	131	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	132	Actinidia di Cuneo
	133	Aglio di Caraglio
	134	Aglio di Molino dei Torti
	135	Ajucche
	136	Albicocca tonda di Costigliole
	137	Amarena di Trofarello
	138	Antipasto piemontese
	139	Asparagi
	140	Asparago santenese
	141	Asparago saraceno di Vinchio
	142	Bietola a costa rossa astigiana
	143	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	144	Carciofo della Valtiglione
	145	Cardo avorio di Isola d'Asti
	146	Cardo bianco avorio di Andezeno
	147	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	148	Carota di San Rocco Castagnaretta
	149	Castagne

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	Cavolfiore di Moncalieri
	151	Cavolo verza di Montalto Dora
	152	Cavolo verza di Settimo Torinese
	153	Cece
	154	Cicoria pan di zucchero casalese
	155	Ciliegia bella di Garbagna
	156	Ciliegie di Pecetto
	157	Ciliegia precoce di Rivarone
	158	Cipolla bionda astigiana
	159	Cipolla di Leinì
	160	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	161	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	162	Cipolla rossa astigiana
	163	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	164	Cipolline di Ivrea
	165	Fagiolana della Val Borbera
	166	Fagiolo bianco di Bagnasco
	167	Fagiolo della Villata
	168	Fagiolo di Saluggia
	169	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	170	Farina per polenta tradizionale di Langa
	171	Fragola cuneese
	172	Fragola profumata di Tortona
	173	Fragole di San Raffaele Cimena
	174	Fragolina di San Mauro Torinese
	175	Funghi delle vallate piemontesi
	176	Grano saraceno
	177	Insalatina di Castagneto Po
	178	Lattughino di Moncalieri
	179	Marrone della Val Pellice
	180	Melanzana violetta casalese
	181	Mele autoctone del Piemonte
	182	Mele del Piemonte
	183	Meloni di Isola S. Antonio
	184	Patata piatlina della Valle Grana
	185	Patata quarantina bianca genovese
	186	Patate di Entracque
	187	Patate di montagna
	188	Patate di pianura
	189	Peperone Cuneo
	190	Peperone di Capriglio
	191	Peperone quadrato d'Asti
	192	Peperoni di Carmagnola
	193	Pera madernassa
	194	Pere delle Valli di Lanzo
	195	Pere martin sec
	196	Pesche autoctone del Piemonte
	197	Pesche del Piemonte
	198	Piante officinali del Piemonte
	199	Piattella canavesana di Cortereggio
	200	Piccoli frutti
	201	Pisello di Casalborgone
	202	Pomodoro costoluto di Cambiano
	203	Pomodoro costoluto di Chivasso
	204	Pomodoro delizia di Tortona
	205	Pomodoro piatta di Bernezzo
	206	Porro di Cervere
	207	Porro dolce lungo di Carmagnola
	208	Ramassin o Dalmassin
	209	Rapa di Caprauna
	210	Ravanello lungo o Tabasso
	211	Risi tradizionali
	212	Scorzobianca o Barbabuc
	213	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	214	Sedani di alluvioni cambio'
	215	Sedano dorato d'Asti
	216	Sedano rosso di Orbassano
	217	Susina Santa Clara del Saluzzese
	218	Susine della collina torinese
	219	Tartufo bianco
	220	Tartufo nero pregiato
	221	Topinambur
	222	Trifulot del bür
	223	Uva fragola
	224	Zucca di Castellazzo Bormida

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	225	Zucchini di Borgo d'Ale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	226	Acsenti
	227	Agnolotti
	228	Amaretti
	229	Antico dolce della cattedrale
	230	Asianot
	231	Baci di dama di Tortona
	232	Beatine di Ghemme
	233	Bicciolani
	234	Biova
	235	Biscotti della salute
	236	Biscottini di Novara
	237	Biscotto della duchessa
	238	Biscotto Giolitti
	239	Bonet
	240	Brut e bon
	241	Bugie o chiacchiere
	242	Campagnola buschese
	243	Canestrelli
	244	Canestrelli biellesi
	245	Canestrelli novesi
	246	Caramelle classiche dure
	247	Cariton
	248	Castagnaccio
	249	Ciciu 'd capdan
	250	Cioccolatini torinesi
	251	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	252	Coppi di Langa
	253	Crasanzin o Crescianzin
	254	Crema gianduja
	255	Farinata di ceci
	256	Fiaca'
	257	Finocchini
	258	Focaccia di Susa
	259	Focaccia novese
	260	Frittelle di carnevale
	261	Fugascina di Mergozzo
	262	Fugassa 'd la befana
	263	Giandujotto
	264	Gramolino
	265	Grissino stirato
	266	Krumiri
	267	Margheritine di Stresa
	268	Marron glacè di Cuneo
	269	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	270	Miche di Cuneo
	271	Mustaccioli
	272	Nocciolini di Chivasso
	273	Ossa da mordere
	274	Pan barbarià
	275	Pan della marchesa
	276	Pan dolce di Cannobio
	277	Pane di Chianocco
	278	Pane di mais di Novara
	279	Pane di riso di Novara
	280	Pane di San Gaudenzio
	281	Pane di segale
	282	Pane dolce di meliga e mele
	283	Pan d'Oropa
	284	Pan robi
	285	Pane nero di Coimo
	286	Panettone basso glassato piemontese
	287	Panna cotta
	288	Paste di meliga
	289	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	290	Pastiglie di zucchero
	291	Pesche ripiene
	292	Plin
	293	Pnon di Levaldigi
	294	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	295	Polentina astigiana
	296	Praline al rhum
	297	Praline cri cri
	298	Quaquare di Genola
	299	Rabaton

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	N°	*Prodotto*
	300	Ravioles della Val Varaita
	301	Rubatà
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	302	Rustica
	303	Sangiorgini di Piossasco
	304	Savoiardi
	305	Tajarin
	306	Timballa o Timballo di pere
	307	Tirà
	308	Tirulen
	309	Torcetti
	310	Torrone di nocciole
	311	Torta amara della Vallera
	312	Torta del buscajet
	313	Torta 'd ravisce
	314	Torta di castagne
	315	Torta di nocciole
	316	Torta di pane
	317	Torta matsafam
	318	Torta Monferrina
	319	Torta palpiton
	320	Tupunin
	321	Violette candite
	322	Zabaione
	323	Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	324	Lampré (Lampreda)
	325	Prodotti ittici in carpione
	326	Trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	327	Brus
	328	Brus da ricotta
	329	Frachet
	330	Mascarpa o Mascherpa
	331	Mörtrett o Murtret
	332	Salagnun
	333	Salignun o Salgnun
	334	Mieli del Piemonte
	335	Seirass del fen o Saras del fen
	336	Seirass di siero di pecora
	337	Seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)	56	Olio extra vergine aromatizzato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Capperi del Gargano, Mattinata
	63	Capperi in salamoia
	64	Capperi sott'aceto
	65	Caramelle di limone arancio
	66	Carciofi di Putignano
	67	Carciofini sott'olio
	68	Carciofo di San Ferdinando
	69	Carciofo di Mola
	70	Cardoncello
	71	Cardoni
	72	Carosello di Manduria, Carusella
	73	Carota di Polignano

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
	74	Carota di Zapponeta
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	75	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	76	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	77	Cavolo riccio
	78	Cece di Nardò
	79	Cece nero
	80	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	81	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	82	Cicoria di Galatina
	83	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	84	Cicoria "puntarelle" molfettese
	85	Cicoria riccia, Cecora rizza
	86	Ciliegie di Puglia, Cerase
	87	Cima di cola
	88	Cima di rapa
	89	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	90	Cipolla di Zapponeta
	91	Concentrato secco di pomodoro
	92	Conserva piccante di peperoni
	93	Cotognata
	94	Cotto di fico
	95	Fagiolino dall'occhio
	96	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	97	Farinella
	98	Fava di Zollino, Cuccìa
	99	Fave fresche
	100	Fave fresche cotte in pignatta
	101	Fichi secchi
	102	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	103	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	104	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	105	Foglie miste
	106	Funghi spontanei secchi al sole
	107	Funghi spontanei sott'olio
	108	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	109	Lampascioni sott'olio
	110	Lenticchia di Altamura, Lenticchia gialla di Altamura, Gigante di Altamura
	111	Mandorla di Toritto, Aminue
	112	Marasciuli
	113	Marmellata di arancio e limone
	114	Marmellata di fichi
	115	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	116	Melanzane secche al sole
	117	melanzane sott'olio
	118	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	119	Melone d'inverno
	120	Mostarda
	121	Mostarda di uva e Mele cotogne
	122	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	123	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	124	Olive cazzate o Schiacciate
	125	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	126	Olive in salamoia
	127	Olive verdi
	128	Patata di Zapponeta
	129	Patata zuccherina di Calimera
	130	Peperoni secchi al sole
	131	Peperoni sott'olio
	132	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	133	Piattello
	134	Pisello nano di Zollino
	135	Pisello riccio di Sannicola
	136	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cucìulu"
	137	Pomodori secchi al sole
	138	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	139	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	140	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	141	Pomodoro di Mola
	142	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	143	Pomodoro regina
	144	Ruchetta
	145	Salicornia sott'olio

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	146	Salsa di pomodoro
	147	Semi di lino Altamura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Senape o Cimamarelle
	149	Sponzali
	150	Succiamele delle fave-sporchia
	151	Tortarello
	152	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	153	Uva da tavola
	154	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	155	Vincotto
	156	Zucchine secche al sole
	157	Zucchine sott'olio
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	158	Africani
	159	Biscotto di Ceglie Messapico
	160	Bocca di dama
	161	Buccunottu gallipolino
	162	Calzoncelli
	163	Calzone di Ischitella
	164	Cartellate
	165	Cavatelli
	166	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	167	Cazzateddhra di Surbo
	168	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	169	Cupeta, Cupeta tosta
	170	Cuturusciu
	171	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	172	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	173	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	174	Farrata di Manfredonia, A farréte
	175	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	176	Focaccia barese
	177	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	178	Friselle di orzo e di grano
	179	Fruttone, Barchiglia
	180	Fusilli
	181	Grano dei morti
	182	Intorchiate
	183	Lagane
	184	Lasagne arrotolate
	185	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	186	Maccaruni
	187	Mafalda
	188	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	189	Mandorlaccio
	190	Mandorle atterrate
	191	Mostaccioli
	192	´Mpilla
	193	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	194	Orecchiette
	195	Ostie ripiene
	196	Pane di Ascoli Satriano
	197	Pane di grano duro
	198	Pane di Laterza
	199	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	200	Pane di Santeramo in Colle
	201	Panzerotto fritto
	202	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	203	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	204	Pasta di grano bruciato
	205	Pasticciotto
	206	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	207	Pettole
	208	Piscialetta, Piscialletta
	209	Pistofatru
	210	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	211	Pitteddhre
	212	Pizza di grano d'india
	213	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	214	Pizza sfoglia e scannatedda
	215	Pizzelle
	216	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	217	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	218	Ravioli con ricotta

REGIONE PUGLIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	219	Rustico leccese
	220	Sasanello gravinese
	221	Scaldatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	222	Scarcelle
	223	Scèblasti, Ascèplasti
	224	Semola battuta
	225	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	226	Spumone salentino
	227	Susumelli, Susumierre
	228	Taralli
	229	Taralli neri con vincotto
	230	Tarallo all'uovo
	231	Tarallo al vino
	232	Tarallo dell'Immacolata
	233	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	234	Troccoli
	235	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
Prodotti della gastronomia	236	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	237	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	238	Calzone
	239	Calzoni di ricotta dolce
	240	Capriata
	241	Carciofi fritti
	242	Carciofi ripieni
	243	Cialda
	244	Cime di rapa stufate
	245	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìceri, Massa, Massa e cìciri
	246	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	247	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	248	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	249	Insalata grika
	250	Marro
	251	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	252	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	253	Minestra verde
	254	Orecchiette con le cime di rapa
	255	Pancotto
	256	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	257	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	258	Sgagliozze
	259	Sopratavola
	260	Spaghetti alla Sangiovannello
	261	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	262	Teglia al forno con patate riso e cozze
	263	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	264	Alici marinate
	265	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	266	Cozza tarantina, Cozza gnure
	267	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	268	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	269	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	270	Scapece gallipolina
	271	Scapece di Lesina
	272	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	273	Ricotta
	274	Ricotta forte
	275	Ricotta marzotica leccese
	276	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	20	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	21	Sitzigorru
	22	Testa in cassetta
	23	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	24	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	25	Axridda
	26	Bonassai
	27	Casizolu di pecora - Prittas
	28	Casizolu, Tittighedda, Figu
	29	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	30	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	31	Casu in filixi
	32	Casu friscu, Formaggio fresco
	33	Dolcesardo Arborea
	34	Formaggio di colostro ovino
	35	Fresa, Fresa de attunzu
	36	Greviera di Ozieri
	37	Pecorino di Nule
	38	Pecorino di Osilo
	39	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	40	Semicotto di capra
	41	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	42	Olio di lentischio, Ollu de stincini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	43	Arancio di Muravera
	44	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	45	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	46	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	47	Cicerchia sarda
	48	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	49	Ciliegio - Carrufale
	50	Cipolla di San Giovanni
	51	Cipolla rossa
	52	Cuppetta, Lattuga
	53	Fagiolo bianco di Terraseo
	54	Fagiolo tianese
	55	Fassobeddu corantinu
	56	Finocchietto selvatico
	57	Grano cotto, Trigu cottu
	58	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	59	Mandorle arrubbia
	60	Mandorle cossu
	61	Mandorle olla
	62	Mandorle schina de porcu
	63	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	64	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	65	Melo - Noi unci
	66	Melo miali
	67	Melo trempa orrubia
	68	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	69	Melone verde
	70	Olive a scabecciu
	71	Olive verdi in salamoia
	72	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	73	Pera Camusina
	74	Pero brutta e bona, Bugiarda
	75	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	76	Pesca di San Sperate

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	78	Pira de bau
	79	Pira limoi, Pera limone
	80	Piru ruspu - Pero
	81	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	82	Pompia
	83	Prezzemolo, Perdusemini
	84	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	85	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	86	Sapa di arancia
	87	Sindria call'e boi
	88	Tardivo di San Vito
	89	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	90	Tomata Maresa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	91	Amaretto, Amarettos de mendula
	92	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	93	Aranzada
	94	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	95	Biscotto di Fonni
	96	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	97	Bucconettes
	98	Candelaus, Candelaus prenu
	99	Caombasa, Colombelle
	100	Carapigna - Karapigna - Astròre
	101	Caschettas - Tiliccas
	102	Catalufas Tzacarramanu
	103	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	104	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	105	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	106	Copuletas - Copuletta
	107	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	108	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	109	Culurgiones - Culingionis
	110	Fainè
	111	Filindeu
	112	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	113	Focaccia portoscusese
	114	Fregola, Fregula
	115	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	116	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	117	Gateau
	118	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	119	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	120	Is Angules
	121	Is Coccoisi de casu
	122	Li Chiusoni - Ciusoni
	123	Lorighittas
	124	Malloreddus
	125	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	126	Michitus nieddus
	127	Moddizzosu
	128	Morettus
	129	Mostaccioli, Mustazzolos
	130	Orilletas
	131	Panada - Empanada
	132	Panada Assaminesa
	133	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	134	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	135	Pane cicci, Pane di Desulo
	136	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	137	Pane con il pomodoro - Pani cun tamatica - Fogazza cun tamatica
	138	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	139	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	140	Pane guttiaiu
	141	Pani e saba, Pani e sapa
	142	Papassinos
	143	Pardulas, Casadinas
	144	Pastine di mandorle, Pastissus
	145	Picchirittusu
	146	Pirikitos - Piricchittos
	147	Pistiddu
	148	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	149	Pistoccu
	150	Pistoccu de Nuxi
	151	Pompìa intréa
	152	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	153	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	154	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	155	Sebadas, Seadas, Sebada
	156	Sos pinos
	157	Sospiri di Ozieri
	158	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	159	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	160	Tallutzas, Orecchiette
	161	Torrone di mandorle - Su Turroni
	162	Tunda
	163	Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	164	Zichi
Prodotti della gastronomia	165	Simbua frita cun satitzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	166	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	167	Belu, Trippa di tonno
	168	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	169	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	170	Cuore, Cuore di tonno
	171	Figatello, Lattume
	172	Merca di muggine
	173	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	174	Musciame di tonno - Filetto di tonno
	175	Riccio
	176	Spinella
	177	Tonno affumicato
	178	Tonno sott'olio
	179	Tunninia
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	180	Abbamele
	181	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	182	Casada
	183	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	184	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	185	Lumache
	186	Miele di asfodelo, Cadilloni
	187	Miele di cardo, Cardu pintu
	188	Miele di castagno
	189	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	190	Miele di eucalipto
	191	Miele di rosmarino
	192	Ricotta di colostro ovino
	193	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
	194	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	195	Ricotta moliterna, Ricottone
	196	Ricotta mustia
	197	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	198	Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA

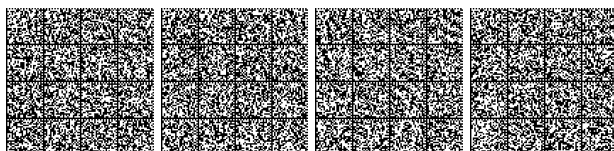
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a Liatina
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	Olio extravergine di oliva
Condimenti	11	Elioconcentrato
	12	Sale marino naturale
Formaggi	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia
	28	Mozzarella
	29	Pecorino rosso
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	Piddiato
	32	Provola
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	34	Provola delle Madonie
	35	Provola di Nebrodi
	36	Provola siciliana
	37	Tumazzu di vacca
	38	Vastedda palermitana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	40	Albicocco di Scillato
	41	Alloro
	42	Anguria di Siracusa
	43	Arancia biondo di Scillato
	44	Bastarduna di Calatafimi
	45	Capperi
	46	Capperi e cucunci
	47	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	48	Carciofo violetto catanese
	49	Cavolfiore violetto "natalino"
	50	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	52	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra
	53	Cece
	54	Ciliegia mastrantoni
	55	Cipolla di Giarratana
	56	Clementine di Monforte San Giorgio
	57	Cotognata
	58	Fagiolo di Polizzi
	59	Fava di Leonforte
	60	Fichi secchi
	61	Fichidindia
	62	Fico d'india della Valle del Belice
	63	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	64	Fragola e fragolina di Maletto
	65	Fragolina di Ribera
	66	Fragolina di Sciacca
	67	Grano duro
	68	Kaki di Misilmeri
	69	Lenticchia di Ustica
	70	Lenticchia di Villalba
	71	Limone in seccagno di Pettineo
	72	Limone verdello
	73	Mandarino tardivo di Ciaculli
	74	Mandorla di Avola
	75	Mandorle

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Manna
	77	Marmellata di arance
	78	Marmellata di mele cotogne
	79	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	80	Mele cola
	81	Mele gelate cola
	82	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	83	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	84	Mostarda
	85	Mostarda essiccata
	86	Nespola di Trabia
	87	Nocciole dei Nebrodi
	88	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	89	Oliva Nebba
	90	Oliva nera passuluni
	91	Origano
	92	Ovaletto di Calatafimi
	93	Patata novella di Messina
	94	Patata novella di Siracusa
	95	Pere butirra d'estate
	96	Pere spinelli
	97	Pere ucciardona
	98	Pere virgola
	99	Pistacchio
	100	Pomodoro di Vittoria
	101	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	102	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	103	Pomodoro secco (ciappa)
	104	Rosmarino
	105	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	106	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	107	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	Amaretti
	109	Biancomangiare
	110	Biscotti a "s"
	111	Biscotti al latte
	112	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	113	Biscotti di Natale
	114	Biscotti duri
	115	Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)
	116	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	117	Bocconetto
	118	Braccialette
	119	Buccellato
	120	Cannillieri
	121	Cannoli
	122	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	123	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Arbëreshëvet e i Sëndastinës
	124	Cassata siciliana
	125	Cassateddi
	126	Cassateddi di Calatafimi
	127	Cassatella di Agira
	128	Ciambella
	129	Ciascuna, Mucatuli
	130	Cioccolata di Modica
	131	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	132	Cosi di ficu, Cosi duci
	133	Crespelle di riso
	134	Crispelle, i Crispeddi
	135	Cuccìa
	136	Cucciddata
	137	Cucciddati di Calatafimi
	138	Cucuzzata
	139	Cuddrireddra
	140	Cuddureddi
	141	Cuffitelle
	142	Facciuni di San Chiara
	143	Fasciatelle
	144	Frutti di Martorana
	145	Gadduzzi
	146	Gelo di melone
	147	Granita di gelsi neri
	148	Granita di mandorla
	149	Guammelle
	150	Guiuggiolena o Cubbiata
	151	Mandorlato (Biscotto riccio)

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	152	Mastazzola
	153	Minna di Virgini
	154	Nfasciatieddi
	155	Nfasciatieddi di Agira
	156	Nfasciatiaddi di Troina
	157	Nfrigghiulata
	158	Nucàtuli
	159	Ossa di morto
	160	Pagnotta alla disgraziata
	161	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	162	Pane di casa, u Pani i casa
	163	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	164	Pane di S. Giuseppe
	165	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	166	Panzerotti
	167	Papareddi
	168	Pasta alla crema di latte
	169	Pasta di mandorle
	170	Pasta di nocciola
	171	Pasta reale di Erice
	172	Petrafennula
	173	Pignoccata
	174	Pignolata di Messina
	175	Piparelle
	176	Pizzarruna
	177	Pupi cull'ova
	178	Pupi di zucchero
	179	Salame turco
	180	Savoiarde
	181	Scacciata
	182	Scursunera
	183	Sfinci di San Giuseppe
	184	Sfincione
	185	Sfoglio (sfogghiu)
	186	Squartucciatu
	187	Taralli
	188	Testa di turco
	189	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	190	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	191	Vastedda fritta
	192	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	193	Arancini di riso
	194	Badduzzi di risu
	195	Busiati col pesto trapanese
	196	Caciu all'argintèra
	197	Caponata di melanzane
	198	Cardi in pastella
	199	Cavate
	200	Crespelle
	201	Crocchè di patate
	202	Cuscus di pesce
	203	Focaccia al sambuco
	204	Frascatula
	205	Iris
	206	Maccaruna
	207	Màccu di favi
	208	Maccu di grano
	209	Malateddi
	210	'Nfigghiulata
	211	Padducculi di carne
	212	Pane cotto
	213	Panelle
	214	Parmigiana di melanzane
	215	Pasta cà muddica
	216	Pasta che sàrdi
	217	Pasta che vruoccoli arriminàti
	218	Sarde a beccaficu
	219	Stigghiola
	220	Vino cotto e mustazzoli
	221	Zuzzu

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	223	Bottarga, Uovo di tonno
	224	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	225	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	226	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
	227	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	228	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
	229	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	230	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sal
	231	Tonno di tonnara
	232	Vaccareddi (Lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	233	Miele delle Egadi
	234	Miele delle Madonie
	235	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	236	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	237	Miele di Trapani
	238	Miele ibleo
	239	Miele millefiori
	240	Miele della provincia di Agrigento
	241	Ricotta di pecora
	242	Ricotta di vacca
	243	Ricotta iblea
	244	Ricotta infornata
	245	Ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	79	Spalla di Sorano
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzat
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora grossettana
	122	Ricotta di pecora massese
	123	Ricotta di pecora pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	125	Olio di madremignola
	126	Olio di olivastra scarlinese
	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empolese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone

REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciona
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Gallicano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo pievarino
	194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	196	Fagiolo schiaccione
	197	Fagiolo scritto della Garfagnana
	198	Fagiolo scritto di Lucca
	199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	202	Fagiolo turco di Castello
	203	Fagiolo zolfino
	204	Farina di castagne carpinese
	205	Farina di castagne dell'Amiata
	206	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	207	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	208	Farina di castagne di Prato
	209	Farina di castagne pistoiese
	210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	212	Fichi di Carmignano
	213	Fichi sott'olio livornesi
	214	Fico dottato, Ottato
	215	Fico San Piero, Corbo
	216	Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
	220	Grano marzolo del Melo
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	226	Limone massese
	227	Lupino dolce di Grosseto
	228	Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
	230	Marmellate e confetture della Toscana
	231	Marroni della Toscana

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	236	Mela casolana
	237	Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
	252	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	254	Patata bianca del Melo
	255	Patata di Regnano
	256	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	257	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	258	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	259	Pera coscia aretina
	260	Pera coscia di Firenze
	261	Pera del curato toscana
	262	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	263	Pera picciola
	264	Pera rusè
	265	Pesca cotogna del Poggio
	266	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	267	Pesca cotogna toscana
	268	Pesca diga
	269	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	270	Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelini
	273	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	279	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	280	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	281	Pisello a tutta frasca aretino
	282	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	284	Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano
	286	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	290	Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	292	Pomodoro pendentino
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	296	Radicchia di Lucca
	297	Rapino di Bergiola Foscalino
	298	Rapo del Valdarno
	299	Riso della Maremma
	300	Scalogno nostrale toscano
	301	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	302	Spinacio tipico della Val di Cornia
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	305	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	306	Tartufo bianco della Toscana
	307	Tartufo nero pregiato della Toscana
	308	Tartufo nero uncinato della Toscana
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	310	Uva colombana di Peccioli

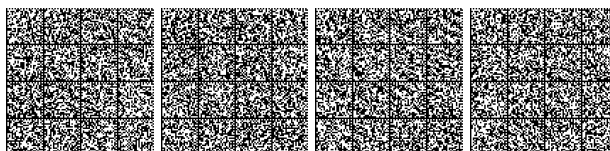
REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	311	Zafferano aretino
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	313	Zafferano purissimo di Maremma
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	315	Zucca lardaia
	316	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	317	Zucchina mora pisana
	318	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
	321	Amaretto Santacrocenese
	322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	323	Befanini, Befanotti
	324	Berlingozzo
	325	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	326	Biscotto col riccio
	327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
	329	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	330	Bozza pratese, Pane di Prato
	331	Brecciotto di Roccalbegna
	332	Brigidino di Lamporecchio
	333	Brutti boni di Prato
	334	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	335	Buccellato di Lucca
	336	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	338	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	339	Cavallucci di Siena, Morsetti
	340	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	341	Cenci, Stracci, Frappole
	342	Ciaccia di Pasqua
	343	Ciaccino
	344	Cialde di Montecatini
	345	Cialdino dei tufi
	346	Ciaramito di Castell'Azzara
	347	Cioccolato artigianale toscano
	348	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	349	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	350	Corolli incesi
	351	Corona di San Bartolomeo
	352	Crisciolette di Cascio
	353	Croccolato di Siena
	354	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	355	Focaccette di Aulla
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
	357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
	359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	360	Focaccia leva di Gallicano
	361	Focaccia seravezzina

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
	362	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	363	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	364	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	365	Maccheroni della Garfagnana
	366	Mandorlata di Montalcino
	367	Mangia e bei
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	368	Marocca di Casola
	369	Marzapane
	370	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	371	Migliaccio senese
	372	Mignecci di formentone di Gallicano
	373	Miniatensi
	374	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	375	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	376	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	377	Pane di Altopascio
	378	Pane di Montegemoli
	379	Pane di patate della Garfagnana
	380	Pane di Po, Signano e Agnino
	381	Pane di Pomarance
	382	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	383	Pane di Regnano
	384	Pane di Vinca
	385	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	386	Panficato dell'Isola del Giglio
	387	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	388	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	389	Panigaccio di Podenzana
	390	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	391	Panini di granturco
	392	Pasimata, Passimata
	393	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	394	Pesche di Prato
	395	Pici, Pinci
	396	Pupporina
	397	Quaresimali
	398	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	399	Ricciolina
	400	Rustici di Montalcino
	401	Salviato di Villa Basilica
	402	Sassi della Calvana
	403	Scarsella orbetellana
	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	405	Schiaccia alla campigliese
	406	Schiaccia briaca dell'Elba
	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	408	Schiaccia pizzicata di Montiano
	409	Schiacciata alla fiorentina
	410	Schiacciata con l'uva
	411	Schiacciata di Nonna Rina
	412	Sfratto
	413	Spongata della Lunigiana
	414	Sportella
	415	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	416	Tartufi dolci della Calvana
	417	Testarolo della Lunigiana
	418	Topi di Castell'Azzara
	419	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	420	Torta co' bischeri
	421	Torta cybea di Massa
	422	Torta d'erbe della Lunigiana
	423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	424	Torta di frutta secca
	425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	426	Torta di riso di Massa e Carrara
	427	Torta di riso lunigianese
	428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	429	Torta mantovana
	430	Torta salata di Villa Basilica
	431	Tortelli alla lastra di Corezzo
	432	Tortello del melo, Raviolo
	433	Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
	435	Tortello maremmano con spinaci
	436	Tozzetto di Pitigliano
	437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	438	Zuccherino di Maremma
	439	Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese

REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche maschie a stocchetto
	446	Filetto di cefalo di Orbetello
	447	Palamita
	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	449	Trota iridea
	450	Trota marinata di Gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	451	Miele di acacia toscano
	452	Miele di castagno toscano
	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	455	Miele millefiori toscano
	456	Mieli di particolari essenze floreali
	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	458	Pappa reale
	459	Pappa reale in cellette
	460	Polline
	461	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d’AOSTA

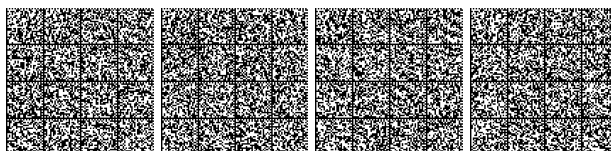
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
Grassi (burro, margarina, oli)	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Liquore all'uovo
	3	Liquore barancino
	4	Liquore del cansiglio
	5	Liquore fragolino
	6	Maraschino
	7	Prugna
	8	Sangue morlacco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Anatra di corte padovana
	10	Anatra germanata veneta
	11	Anatra mignon
	12	Bogoni di Badia Calavena
	13	Bondiola al sugo di Este
	14	Bondiola col lengual del padovano
	15	Bondiola di Castelgomberto
	16	Bondola della Val Leogra
	17	Bresaola di cavallo
	18	Cacciatore di asino*
	19	Cacciatore di cavallo*
	20	Carne de fea afumegada*
	21	Carne di musso
	22	Ciccioli della Val Leogra
	23	Coeghin nostrano padovano*
	24	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*
	25	Coessìn del basso vicentino*
	26	Coessìn della Val Leogra*
	27	Coessìn in ònto del basso vicentino*
	28	Coessìn co lo sgrugno*
	29	Coniglio veneto
	30	Coppa di testa di Este*
	31	Cornioi de Crespadoro
	32	Coscia affumicata di cavallo*
	33	Cotechino di puledro*
	34	Cotechino di Trecenta*
	35	Falso parsuto*
	36	Faraona camosciata
	37	Faraona di corte padovana
	38	Figalèt*
	39	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	40	Gallina collo nudo di corte padovana
	41	Gallina dorata di Lonigo
	42	Gallina ermellinata di Rovigo
	43	Gallina padovana
	44	Gallina polverara
	45	Gallina robusta lionata
	46	Gallina robusta maculata
	47	Lardo del basso vicentino*
	48	Lardo in salamoia*
	49	Lardo steccato con le erbe*
	50	Lengual*
	51	Lingua salmistrata
	52	Luganega da riso*
	53	Luganega nostrana padovana*
	54	Luganega trevigiana*
	55	Luganeghe de tripan*
	56	Luganeghe della Val Leogra*
	57	Morette o barbusti della Val Leogra*
	58	Mortandèle*
	59	Muset trevigiano*
	60	Nervetti di bovino
	61	Oca del mondragon
	62	Oca di corte padovana
	63	Oca in onto padovana
	64	Oco in onto dei Berici
	65	Osocol di Treviso*
	66	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	67	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	68	Parsuto de oca*
	69	Pastin
	70	Pecora Alpagota
	71	Pendole*
	72	Pollo combattente di corte padovana
	73	Pollo rustichello della pedemontana
	74	Porchetta trevigiana
	75	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*

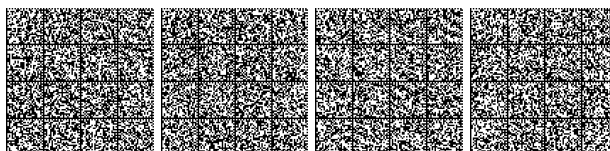
REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
	76	Salado co l'ajo del basso vicentino*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	77	Salado della pedemontana trevigiana*
	78	Salado fresco del basso vicentino*
	79	Salado fresco trevigiano*
	80	Salame bellunese*
	81	Salame da taglio di Trecenta*
	82	Salame di asino*
	83	Salame di cavallo*
	84	Salame di Verona*
	85	Salame nostrano padovano*
	86	Salamelle di cavallo*
	87	Salsiccia con le rape
	88	Salsiccia equina*
	89	Salsiccia tipica polesana*
	90	Schenal*
	91	Senkilam – Speck di Sappada*
	92	Sfilacci di equino
	93	Sfilacci di manzo
	94	Soprèssa di Verona*
	95	Soprèssa trevigiana*
	96	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	97	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	98	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	99	Soprèssa di cavallo*
	100	Soprèssa investida*
	101	Soprèssa nostrana padovana*
	102	Speck di Cadore*
	103	Speck di cavallo*
	104	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	105	Tacchino comune bronzato
	106	Tacchino ermellinato di Rovigo
	107	Torresani di Torreglia
	108	Torresano di Breganze
	109	Vitellone ai cereali
	110	Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	111	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	112	Caciocapra*
	113	Caciotta misto pecora*
	114	Fior delle Dolomiti*
	115	Formaggio acidino*
	116	Formaggio agordino di malga*
	117	Formaggio al latte crudo di Posina*
	118	Formaggio bastardo del Grappa*
	119	Formaggio busche*
	120	Formaggio caciotta di Asiago*
	121	Formaggio casato del Garda*
	122	Formaggio casel bellunese*
	123	Formaggio Cesio*
	124	Formaggio Comelico*
	125	Formaggio Contrin*
	126	Formaggio Dolomiti*
	127	Formaggio Fodom*
	128	Formaggio inbriago*
	129	Formaggio latteria di Sappada*
	130	Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*
	131	Formaggio malga bellunese*
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*

REGIONE VENETO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di Mambrotta
	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabietola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseggia
	163	Broccoletto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vìnigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino
	188	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mame d'Aalpago
	213	Mamma bianca di Bassano
	214	Marinelle sotto spirito
	215	Marrone di San Mauro
	216	Marrone feltrino
	217	Marroni di Valrovina
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Monfumo
	220	Mela di Verona

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	221	Melone del Delta Polesano
	222	Melone montagnanese
	223	Melone precoce veronese
	224	Mostarda vicentina
	225	Nettarina di Verona
	226	Noce dei grandi fiumi
	227	Noce di Feltre
	228	Orzo Agordino
	229	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	230	Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
	232	Patata del Montello
	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
	236	Patata di Chioggia
	237	Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
	241	Peperone di Zero Branco
	242	Pera del medio Adige
	243	Pere del veneziano
	244	Pere del veronese
	245	Pesca bianca di Venezia
	246	Pesca di Povegliano
	247	Pisello di Borso del Grappa
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	249	Pòm prussian
	250	Pomodoro del Cavallino
	251	Radicchio bianco fior di Maserà
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano
	254	Radicio verdòn da cortèl
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	256	Scarola di Bassano
	257	Sedano di Rubbio
	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	260	Susina gialla di Lio Piccolo
	261	Tartufo della montagna veronese
	262	Tartufo nero dei Berici
	263	Verza moretta di Veronella
	264	Zucca Marina di Chioggia
	265	Zucca santa bellunese
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	266	Amarettoni
	267	Banana comune
	268	Bibanesi
	269	Bigoi
	270	Biscotti baicoli
	271	Biscotti bussolai
	272	Biscotti pazientini
	273	Bossolà di Chioggia
	274	Capezzoli di Venere
	275	Carfogn
	276	Casunziei
	277	Ciopa vicentina
	278	Colomba pasquale di Verona
	279	Cornetti
	280	Dolce bissioleta
	281	Dolce del santo - Santantonio
	282	Dolce nadalin
	283	Dolce polentina
	284	Esse adriese
	285	Fave alla veneziana
	286	Forti bassanesi
	287	Frittelle con l'erba amara
	288	Frittelle di Verona
	289	Frittelle veneziane
	290	Fugassa padovana
	291	Fugassa veneta
	292	Galani e Crostoli
	293	Gargati
	294	Gelato artigianale del Cadore
	295	Gnocco smalzao

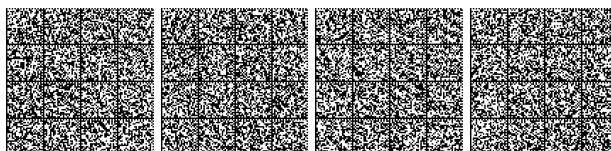
REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
	296	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	297	Il Riccio
	298	Lasagne da fornèl
	299	Mandorlato di Cologna Veneta
	300	Mandorlato veneziano
	301	Mantovana
	302	Merletti Santantonio
	303	Montasù
	304	Pagnotta del doge
	305	Pan biscotto Veneto
	306	Pan co la suca
	307	Pan co l'ùa
	308	Pan de le feste
	309	Pan del Santo
	310	Pandoli di Schio
	311	Pandoro di Verona
	312	Pane al mais
	313	Pastafrolla della Lessinia
	314	Pastina de Bortolin
	315	Pevarin
	316	Pinza alla munara
	317	Rofioi di Sanguinetto
	318	Rufiolo di Costeggiola
	319	Sagagiardi
	320	San Martino
	321	Savoiardi di Verona
	322	Schizzotto
	323	Sfogliatine di Villafranca
	324	Smegiassa
	325	Subioti all'ortica
	326	Tajadele al tardivo
	327	Torrone di S. Martino di Lupari
	328	Torta ciosota
	329	Torta figassa
	330	Torta fregolotta
	331	Torta nicolotta
	332	Torta ortigara
	333	Torta pazientina
	334	Torta pinza - Putana
	335	Torta sgriesolona
	336	Torta zonclada
	337	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	338	Treccia d'oro di Thiene
	339	Zaleto di giuggiole
	340	Zaletti
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	341	Anguilla del Delta del Po
	342	Anguilla del Livenza
	343	Anguilla marinata del Delta del Po
	344	Anguilla delle valli da pesca venete
	345	Bacalà alla vicentina
	346	Branzino delle valli da pesca venete
	347	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	348	Cefali delle valli da pesca venete
	349	Cefalo del Polesine
	350	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	351	Latterini marinati del Delta del Po
	352	Moeche e Masanete
	353	Moscardino di Caorle
	354	Pesce azzurro del Delta del Po
	355	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	356	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	357	Schia della laguna di Venezia
	358	Trota Fario valli vicentine
	359	Trota iridea del Sile
	360	Trota iridea della Valle del Chiampo
	361	Vongola verace del Polesine

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	362	Miele dei Colli Euganei
	363	Miele del Delta del Po
	364	Miele del Grappa
	365	Miele del Montello
	366	Miele della collina e pianura veronese
	367	Miele della montagna veronese
	368	Miele di barena
	369	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	370	Ricotta affumicata*
	371	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	372	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	373	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	374	Ricotta pecorina dei Berici*
	375	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	376	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	47	Marille (Albicocca Val Venosta)
	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	62	Fochas (Focaccia)
	63	Germzopf (Treccia lievitata)
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	67	Kiechl (Ciambella dolce)
	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*

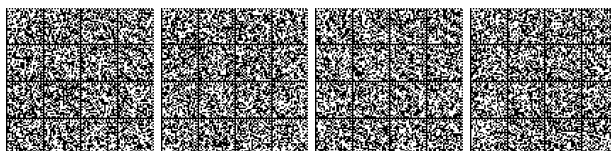
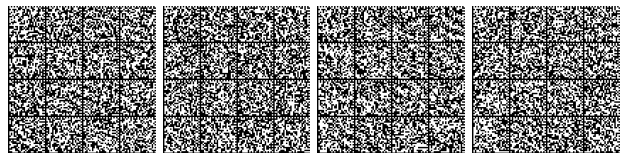
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	81	Strauben (Frittella "strauben")
	82	Strudel
	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o “Moretto”
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all’aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne “fumada” di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne “salada” di capra o di pecora
	17	Carne “salmistrada” della Valle di Cembra o Carne “fumada” se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo “fuma”
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	Paste “de luganeghe” o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all’aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all’aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano “de casel”, Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di “fregoloti”
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

18A01661

LEONARDO CIRCELLI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

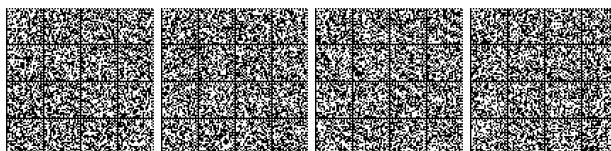
(WI-GU-2018-SON-009) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)

validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 6,00

45-410301180309